

RETO

ESENCIALES
2024

 **Industrial Taylor**

◆ ÍNDICE

INDUSTRIAL TAYLOR

Creciendo juntos con
el mismo propósito:
Ayudar a Colombia
a alimentarse mejor

12

NUESTROS CLIENTES



25

RECIBO



35

ALMACENAMIENTO



59

PREPARACIÓN



85

COCCIÓN



127

MANTENER Y EXHIBIR

Industrial Taylor S.A.S., no se hace responsable de los errores tipográficos que pueda haber en este catálogo. Las características y nombres de los equipos son susceptibles de cambio sin previo aviso.



159

**SERVIR
(TABLE TOP)**



197

**MATERIAS
PRIMAS**



187

**LAVADO E
HIGIENIZACIÓN**



207

LIMPIEZA



217

**SOLUCIONES
COMPLETAS**



275

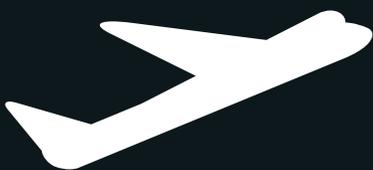
HOGAR

◆ INDUSTRIAL TAYLOR

Nuestros años de experiencia y esfuerzo nos han permitido posicionarnos como una empresa reconocida en el sector, con el fin de apoyar una alimentación de calidad.

VIAJAMOS POR EL MUNDO

Seleccionando las mejores fórmulas, ingredientes, herramientas y equipos.



OFRECEMOS EFICIENCIA Y PRODUCTIVIDAD

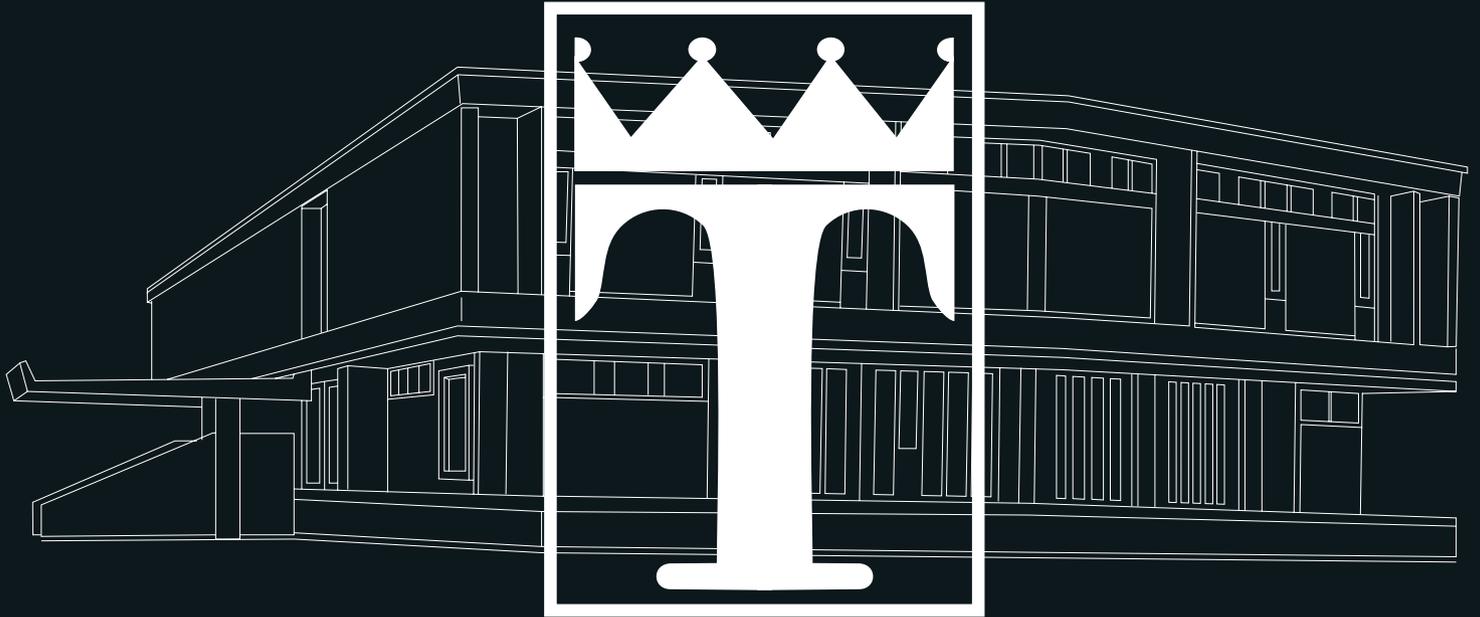
Tenemos más de 30 años de experiencia, el talento humano, 120 compañías que nos asesoran y los recursos para hacer su proyecto exitoso.



ASESORAMOS EL PROCESO

Desde la conceptualización hasta su realización.





PROMOVEMOS
EL USO
EFICIENTE

De la energía y las
operaciones.



ENCONTRAMOS
SOLUCIONES

Justas para cada
necesidad y presupuesto.
Somos honrados y muy
competitivos.

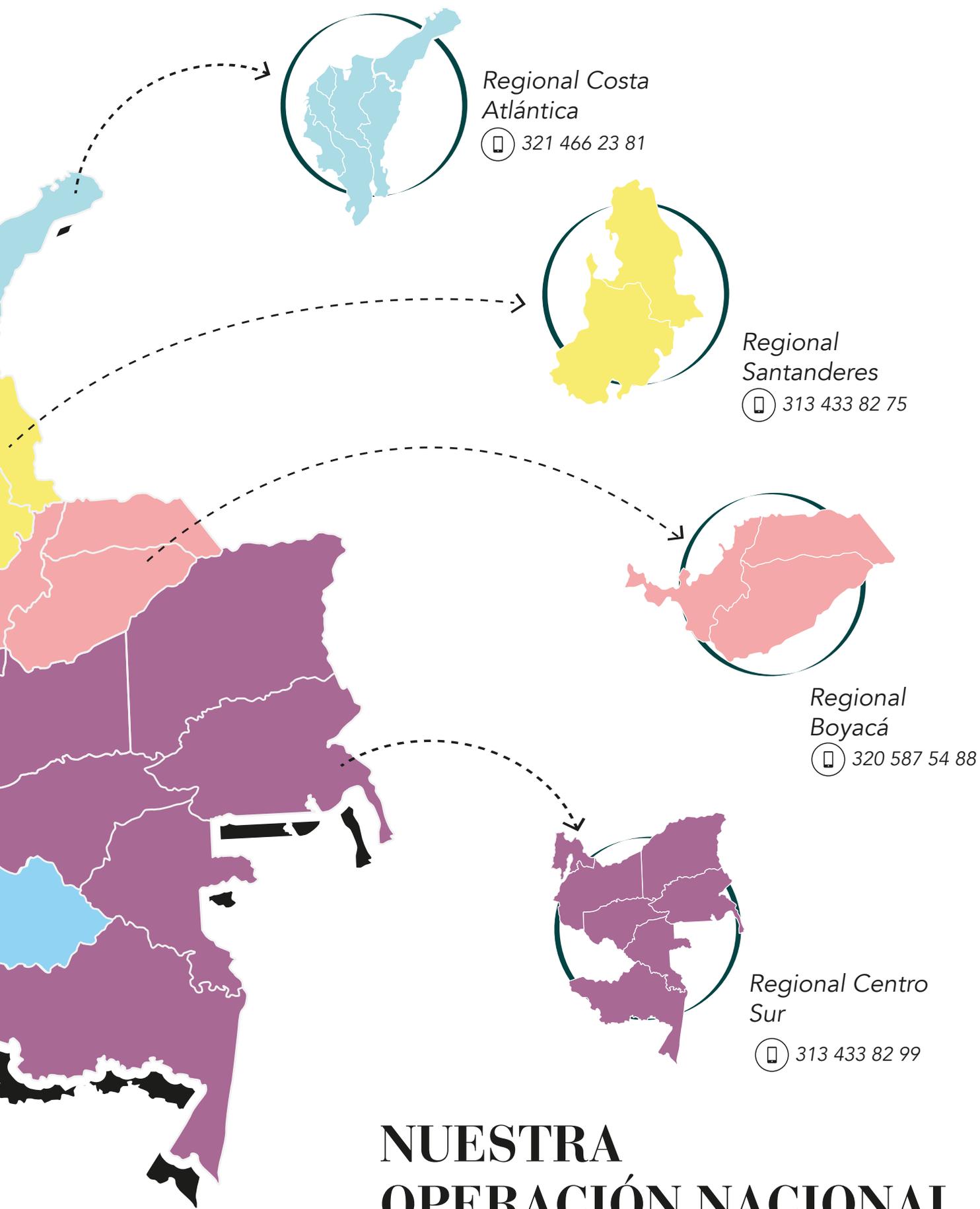


DAMOS VALOR
A SU INVERSIÓN

Con los mejores
equipos del mundo,
garantizándolos y
prestandole mejor
servicio.







NUESTRA OPERACIÓN NACIONAL

◆ SOBRE NOSOTROS

Un sueño, una realidad

Nuestros fundadores soñaron con ofrecer a Colombia un helado soft de estándar mundial, luego de investigar a los mejores, buscar y aprender, en 1978 importan la primera máquina marca Taylor con la cual se inaugura la primera heladería Picos.

Años de experiencia y de investigación en el mercado, mostraron las necesidades latentes de los operadores de alimentos en Colombia, y es así como nace Industrial Taylor, empresa encaminada en ofrecer soluciones completas con calidad, servicio, asesoría y conocimiento a los profesionales del sector.

Somos curiosos, nos gusta aprender y compartir nuestro aprendizaje; el mundo es nuestra inspiración y fuente de conocimiento, viajamos, preguntamos, probamos y aprendemos para luego compartirlo con nuestros clientes, con quienes hacemos un equipo fuerte para la construcción de sus proyectos.

No somos una comercializadora de maquinaria y herramientas, somos los mejor aliados para desarrollar su idea de negocio a gran escala.





**DESARROLLAMOS
SOLUCIONES INTEGRALES
QUE ADICIONAN VALOR Y
BIENESTAR A TODOS.
QUEREMOS AYUDAR
A COLOMBIA A
ALIMENTARSE MEJOR.**

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL



Operador
Económico
Autorizado
COLOMBIA

Certificación y reconocimiento a la seguridad de la cadena de suministro internacional

La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN por medio de su Dirección de Gestión de Aduanas y su Coordinación del Operador Económico Autorizado certifica a la compañía como usuario IMPORTADOR en la categoría SEGURIDAD Y FACILITACIÓN.

Uno de los pilares de este Marco Normativo de la OMA (Organización Mundial de Aduanas) es la asociación aduanas y empresas, cuyo objetivo principal es la creación de un sistema internacional para la identificación de empresas privadas que ofrezcan un nivel elevado de garantías de seguridad en la posición que ocupan en la cadena logística.

www.dian.gov.co

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL



coface
FOR TRADE

La firma COFACE , entidad especializada en calificación de riesgo y proveedores para diferentes empresas con presencia en Colombia y en 97 países del mundo en los 5 continentes, nos ha certificado como un proveedor idóneo para establecer relaciones comerciales a largo plazo, obteniendo una calificación de 100 sobre 100 puntos.

Trabajamos continuamente para mejorar y ofrecer los más altos estándares de reglas internacionales y nacionales generando un nivel de confianza óptimo que asegure una relación comercial memorable con nuestros clientes.

www.coface.com.co

The background of the image is a detailed architectural floor plan of a large industrial facility. The plan shows various rooms, corridors, and structural elements. Some rooms are labeled with alphanumeric codes: 'TS0161CA', 'TS122BLW', and '2 LICOLO'. There are also circular symbols and dashed lines indicating specific areas or features within the layout. The overall style is technical and precise, typical of a professional architectural drawing.

INDUSTRIAL TAYLOR

**Creciendo juntos con
el mismo propósito:**

**Ayudar a Colombia
a alimentarse mejor**

7·16



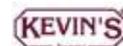
Amarti...



CASTELLANA 104



SOFITEL BARU CALABLANCA BEACH RESORT



CANTINA 1415

SEMOLINA



ACCORHOTELS

LUCERNA

PRAMA

QBANO
Delicioso!



BARBARO

pércimon



evedesa group



PREVISORA
SEGUROS



PESCOCENTRO



SALAMANCA
Alimentación con Calidad

RESTAURANTES
GRUPO FRAGATA



UNIVERSIDAD
EAFIT

ZUANA
BEACH RESORT



patagonia



WINGZ

Watakushi

DECAMERON
All Inclusive Hotels & Resorts

Universidad de
La Sabana

Colsubsidio

Donut Factory
NOW STOP CAFE



Gategourmet

sodexo

LAS AMÉRICAS
HOTELS GROUP

WOK

Marriott

EMBASSY SUITES
HOTELS

TAKAMI



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE COLOMBIA



CAFAM



mimo's

Osaka
COCINA NIKKEI

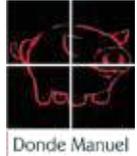


super
La magia de la alegría

EL POTRERO



Avianca





TAYLOR

M A R K E T



**EL SUPERMERCADO
MÁS ESPECIALIZADO
PARA LOS AMANTES
DE LA COCINA**

Encuentre accesorios, menaje, equipamiento, y todas las herramientas necesarias para lograr platos extraordinarios y únicos.

+50.000
PRODUCTOS DISPONIBLES

www.taylormarket.com.co

EL SHOWROOM MÁS GRANDE

DEL FOOD SERVICES EN COLOMBIA



50 Parqueaderos de visitantes

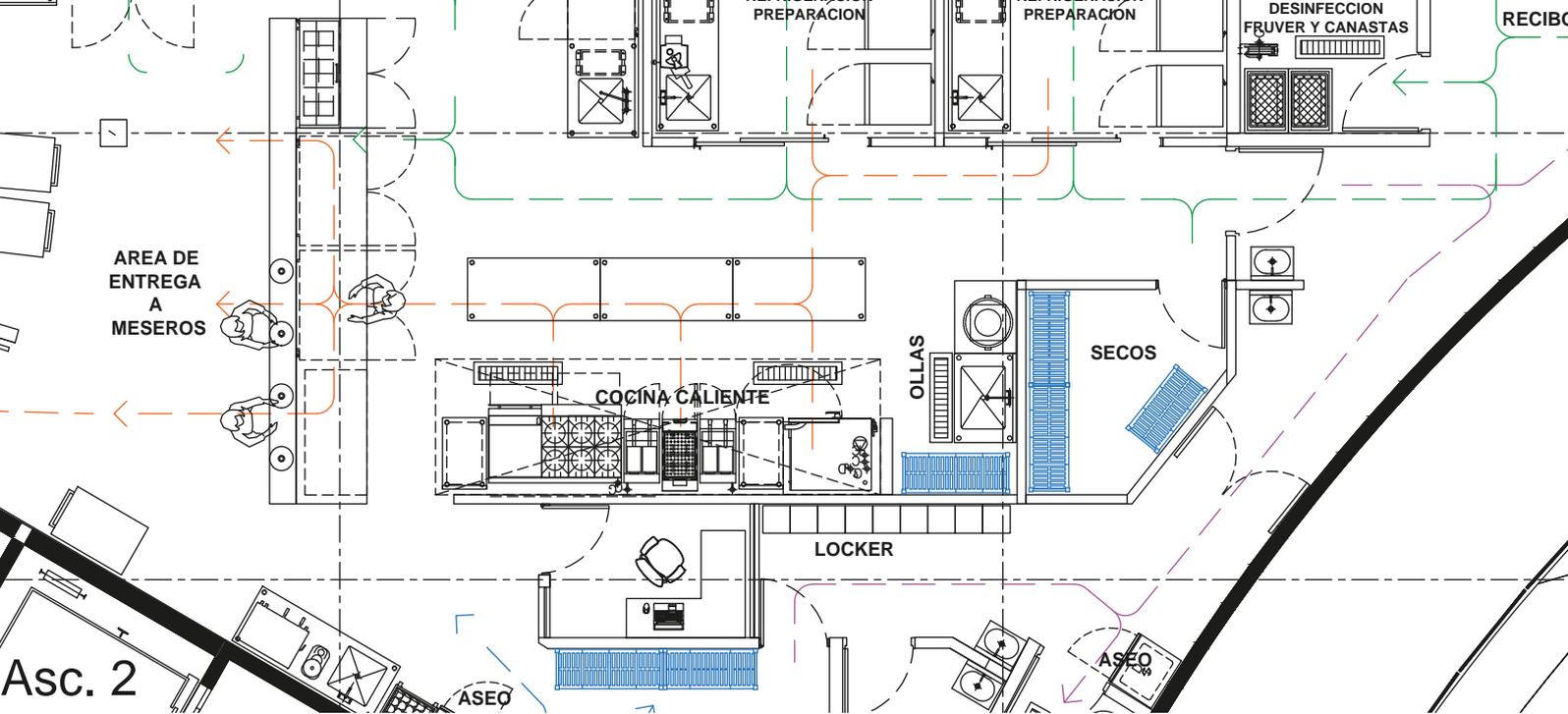
Le ayudamos a construir historias memorables en sus proyectos y emprendimientos gastronómicos visítenos y viva una experiencia única.

+5MIL ^{MT2}

de exhibición de equipos y conceptos gastronómicos

8 LIVE DEMO CENTER

espacios culinarios totalmente equipados para capacitar y realizar pruebas de equipo desarrollar sus ideas.



DISEÑO Y ASESORÍA



*Una óptima operación es el resultado
de un diseño eficiente*

La imaginación vuela cuando es hora de poner en marcha los sueños de un negocio de food-service; muchas veces se quiere muchas mesas, grandes diseños, arquitectura efímera, vintage o sencillamente algo pequeño, pero con mucho estilo. El problema grande aparece cuando esa imaginación y creatividad le gana a la razón y las ideas, por más lindas que sean se convierten en poco eficientes y dificultan la operación; es ahí, cuando el diseño, los números y los requerimientos de la operación se vuelven más importantes y determinantes para que se cuente con un back end eficiente y un front end de admirar.

La cocina como primer elemento del negocio debe contar con un diseño clave que permita obtener la mayor funcionalidad posible y facilitar la operación de quienes trabajarán en ella; esta deberá ser productiva y estar diseñada de tal forma que los operarios puedan trabajar cómodamente en ella. Además, se deberá contar con las áreas operativas necesarias para el desarrollo de la idea de negocio, tener los equipos que suplan las necesidades específicas de la carta y/o menú y el tamaño ideal para atender la cantidad de comensales al día.

DISEÑO Y ASESORÍA

DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO

Cuando ya se tienen los planos del negocio, lo primero es llevar una muy juiciosa distribución de espacios.

Lo más inteligente, eficiente y económico en la creación de un negocio es el diseño correcto, déjenos participar y así podremos ayudarles en el desarrollo de sus ideas y propósitos.

A continuación encontrará una serie de parámetros que pueden funcionar para el diseño optimo de su negocio:

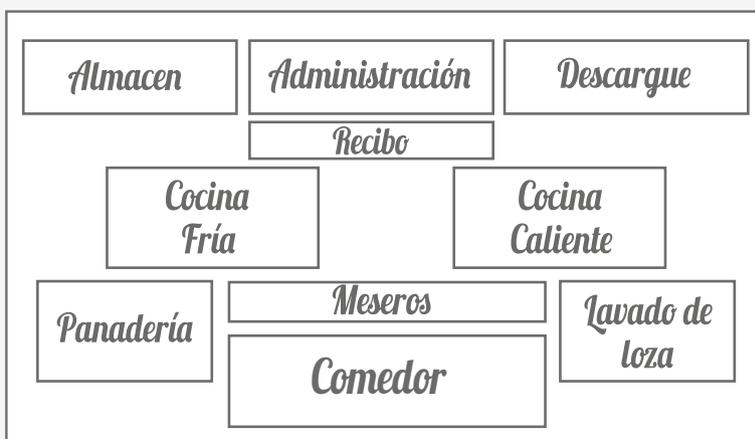
DISTRIBUCIONES RECOMENDADAS



◆ “FRONT OF THE HOUSE”



◆ “BACK OF THE HOUSE”



EXPLORE LA COCINA PROFESIONAL

Cada área de la cocina, tiene en nuestro catálogo un color característico para que sea fácilmente reconocible.

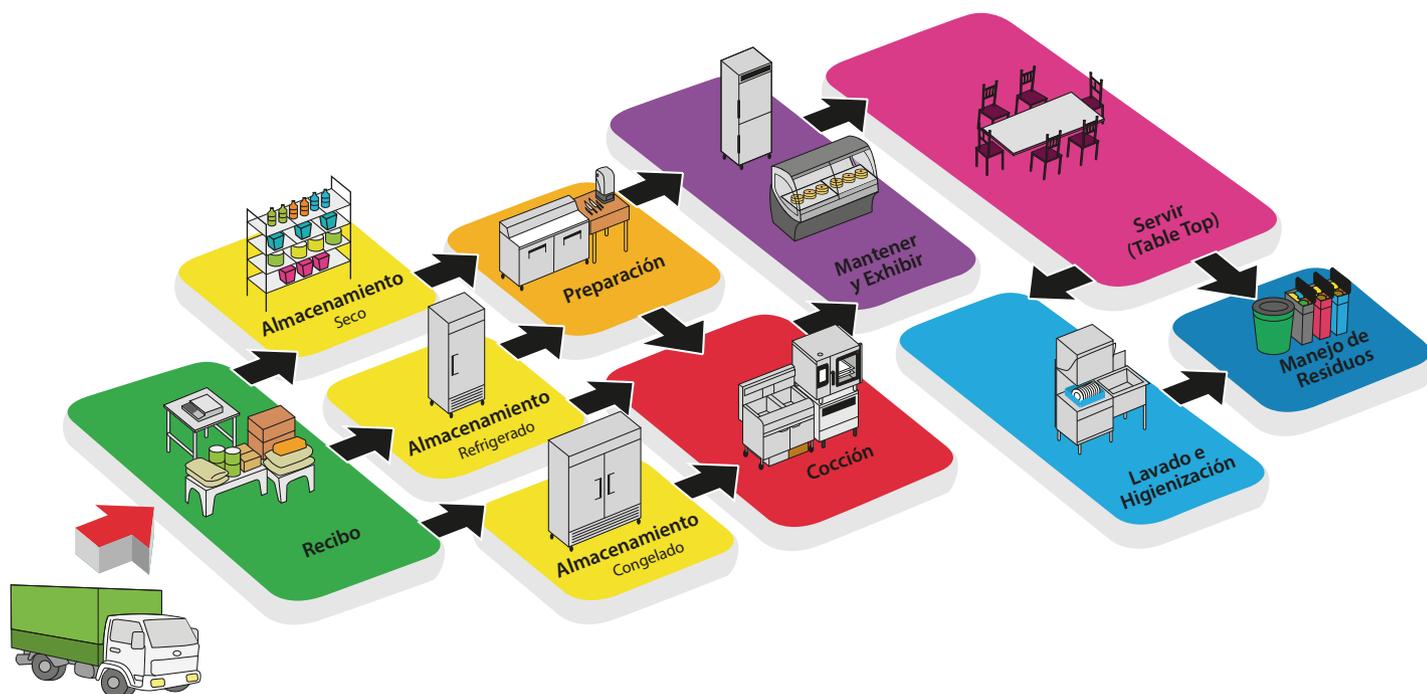
Para hacer realidad los variados productos de un menú, necesitamos de una cocina; ésta es el corazón de la industria del servicio de alimentos, y debe ser una herramienta de producción eficiente, segura y confortable. **Industrial Taylor** presenta la nueva edición de su **Catálogo Voraz**, integrado por distintas áreas para facilitar su diseño, comprensión y manejo.

Esperamos que este catálogo sea una buena herramienta en el complejo mundo de una cocina profesional.

ÁREAS DE LA COCINA

◆ Recibo ◆ Almacenamiento ◆ Preparación ◆ Cocción

◆ Mantener y Exhibir ◆ Servir (Table Top) ◆ Lavado e Higienización



◆ MARCAS







10/4 LB. BAGS
8/5 LB. BAGS
5/8 LB. BAGS
4/10 LB. BAGS
D. GARDIKAS PRODUCE
SANTA FE SPRINGS, CA 90670

◆ RECIBO



10/4 LB. BAGS
8/5 LB. BAGS
6/8 LB. BAGS
4/10 LB. BAGS
D. SANDOZ PRODUCT CO.

RECIBO

Tener en cuenta a la hora de recibir alimentos

- ¿El producto y el empaque están en en buen estado?
- ¿Tiene la temperatura correcta?
- ¿Tiene el peso correcto?
- ¿Tiene un color y un olor acorde al producto?
- ¿Se guarda dentro de 15 minutos si es congelado?
- ¿Se empaca en cajón o bolsa adecuada?
- ¿Se etiquetó la fecha de entrada para PEPS?

¿Cómo asegurarse de que los alimentos no están contaminados?

- Pedirle a los proveedores que se aseguren de que los alimentos estén protegidos de contaminación durante su transporte y, en lo posible, que los envíen empaquetados o en recipientes.
- Cerciorarse de que los alimentos estén cubiertos o empacados cuando lleguen, de que los empaques o cubiertas no estén rotos, y chequear la fechas de "consumirse antes de" (best before) y la "de expiración" (use by) –si la de "consumirse antes de" ya ha pasado, puede ser que los alimentos se hayan echado a perder.
- Asegurarse que no hagan entregas de alimentos a no ser que haya alguien que los inspeccione cuando lleguen y que los ponga directamente en el congelador, nevera o en otra área adecuada de almacenamiento.
- Si a su local le llegan o cree que han llegado alimentos contaminados, debería devolvérselos al proveedor o, con su consentimiento, destruirlos. Por ejemplo, puede ser que usted sospeche que el alimento esté contaminado o que la envoltura esté rota. El alimento también está contaminado si contiene insectos, deyecciones de roedores, vidrio, metal o cualquier otra sustancia extraña, o si se ha echado a perder.

BUENAS PRÁCTICAS

RECIBO BÁSCULAS

TAYLOR

BÁSCULA DIGITAL DE CONTROL



TE10FT - 10 lb x 0.1 oz / 5 kg x 1 gr

- Electrónica
- Pantalla LCD
- Plataforma removible en acero inoxidable de 5" x 5"
- Indicador de batería baja



BÁSCULA DIGITAL DE CONTROL



TE10R - 10 lb x 1/8 oz / 5 kg x 5 g / 10 lb x 0.10 oz

- Electrónica
- Pantalla LCD
- Plataforma en acero inoxidable de 8" x 5"
- Indicador de batería baja



BÁSCULA DIGITAL DE RECIBO

TE150 - 150 lb x 0.2 lb / 68 kg x 0.1 kg

- Pantalla LCD
- Fácil de leer
- Los botones proveen acceso fácil a las funciones
- Plataforma en acero inoxidable de 12" x 11.75"



BÁSCULA DIGITAL DE RECIBO

TE400 - 400 lb x 0.5 lb / 180 kg x 0.2 kg

- Electrónica
- Pantalla LCD
- Fácil de leer
- Plataforma en acero inoxidable, pintada
- Indicador de batería baja



BÁSCULA ANÁLOGA DE CONTROL



TS32 - 32 oz x 1/4 oz / 900 g x 5 g

TSS - 5 lb x 1/2 oz / 2.2 kg x 20 g

- Plataforma removible en acero inoxidable
- Dial giratorio con gráficos que mejoran la precisión de la lectura y facilitan su uso
- Lente inastillable que protege el dial



CARROS DE SERVICIO



CARRO DE SERVICIO PARA USO GENERAL

FG342488 COLORES: Blanco | Plateado

- Carro versátil y funcional que facilita el transporte
- Tamaño compacto facilita maniobrabilidad
- No incluye los recipientes para desperdicios **3354-88** y **3353-88**



CARRO DE SERVICIO PARA USO GENERAL LÍNEA XTRA®

FG409100 - Abierto
FG409300 - Cerrado
FG409500 - Carro para equipo

- Ruedas articuladas de 10.2 cm. que no marcan el piso
- Disponibles con puertas con cerraduras y/o paneles cubiertos (según modelo)
- Amplias repisas moldeadas en polietileno inyectado de alta densidad





CAMBRO® CARROS DE SERVICIO

CARRO DE SERVICIO ABIERTO

[BC331KD-110](#) / [BC331KD-480](#)

- Versátil, duradero y económico
- Fácil de armar
- Alta resistencia: soporta hasta **136 kg**
- Ruedas giratorias gruesas y resistentes que no dejan huella
- Ligera textura para reducir deslizamientos



CARROS ABIERTOS

[BC2254S](#) - 0.2 kg

- Elaborado en polietileno de una pieza con manijas y estantes premoldeados
- Ideales para usarse en la plataforma de recepción o para poner o despejar mesas.
- Alta resistencia: soporta hasta **159 kg**



CARRO DE SERVICIO MULTIUSOS

[BC340KD](#)

- Ruedas giratorias resistentes, y gruesas que no dejan huella
- Capacidad: hasta **180 kg**
- Accesorios y paneles se venden por separado

ACCESORIOS ADICIONALES:

1. [BC331KDSH](#) - Porta Cubiertos
2. [BC331KDTC](#) - Basurero



CARROS CAMDOLLIES®

[CD400](#) / [CD2020](#) / [CD160](#)

- Elaborados en un plástico sumamente duradero que no se abolla
- Transporte desde pilas de bandejas hasta equipos para banquetes
- Plataformas sin mangos
- Capacidad: hasta **136 kg**
- Reduce la carga y el acarreo por los empleados





ESTIBAS

ESTIBAS ACANALADAS O LISAS

[DRS300](#) / [DRS360](#) / [DRS480](#) / [DRS600](#)

- Mantenga con seguridad e higiene el inventario congelado, frío o seco a 30.5 cm. de distancia del piso
- Se pueden usar hasta a temperaturas de 38°C y no se oxidarán, corroerán ni doblarán
- Estables y seguras
- Capacidad: hasta 1.360 kg (según modelo)



DRLNK - Camlink®

Los conectores Camlink® traban en forma segura a los banquillos de almacenaje para darles mayor estabilidad

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™



LAVADO E HIGIENIZACIÓN

EAGLE GROUP
Profit from the Eagle Advantage™

LAVAMANOS CON SENSOR ELECTRÓNICO

[HSA-10-FE](#)

- Construcción en acero inoxidable 304
- Mecanismo para operar con la rodilla



T&S
RELIABILITY BUILT IN

DUCHAS DE PRE-LAVADO

[EX2290](#) / [EX0113-B](#) / [EX0123-B](#)
[B0113B](#) / [B0123B](#) / [B-0133-B](#)

- Bajo consumo de agua, 2.46 lt por minuto
- 60% menos consumo de agua que duchas similares, las válvulas más eficientes del mercado
- Ahorros potenciales al año de hasta 100.000 gl
- Para conectar en mezon con soporte



TERMÓMETROS

TAYLOR.

LOS TERMÓMETROS Y SU USO EN ALIMENTOS

POTENCIALMENTE PELIGROSOS (APP)

Es crítico usar un termómetro de alimentos cuando se cuecen carnes, aves y productos con huevo para prevenir que éstos no queden bien cocidos. Para que sean inocuos, estos alimentos deben cocerse a una temperatura interna mínima adecuada para destruir cualquier microorganismo dañino que pueda estar presente en ellos y así prevenir enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

TERMÓMETRO DE LECTURA INSTANTÁNEA



6072N

- Dial de 1" y punzón de 5"
- Construido en durable acero inoxidable
- Resistencia a los impactos
- 0°F / 220°F
- 3 Puntos de calibración para ± 1% de precisión



TERMÓMETRO ESTÁNDAR

6079J

- 110°C / -10°C - Dial de 1", punzón de 5"
- Recalibrable. 3 Puntos de calibración para ±1% de precisión en cualquier punto.



DIGITAL DE PUNZÓN

9842FDA



- Resistente a la humedad
- Recalibrable
- 450°F / -40°F ó -40°C / 230°C
- Plástico anti-bacterial
- Botón de encendido/apagado



TERMÓMETRO INFRARROJO CON MIRA LÁSER

9527

- Temperatura infraroja: -49°F a 752°F / -45°C a 400°C con tiempo de respuesta de 1 segundo
- Funciones de escaner y apagado automático



DIGITAL DE PUNZÓN



9841RB

- Termómetro electrónico con clip para bolsillo
- 500°F a -40°F ó -40°C a 260°C
- Botón de encendido/apagado



DIGITAL ANTIMICROBIAL

9848EFDA



- 450°F / -40°F ó -40°C / 230°C
- Memoria de máxima temperatura
- A prueba de agua



TERMÓMETRO DE FRITURA Y SONDA

800-805

- Temperatura Rango: - 0 a 300 °C
- Acero inoxidable
- Display de línea Analógica
- Escala de medición - Celsius



TERMÓMETRO GOURMET ROJO

810-734

- Temperatura Rango: -39.9°C a 149.9°C
- Vida de la Batería 3000 hours
- Sensor tipo Thermistor



TERMÓMETRO DE BOLSILLO THERMASTICK AZUL

810-405

- Color : Azul
- Pantalla Lcd
- Funciona con batería
- 18.8 centímetros de longitud



EVERPURE

SOLUCIONES COMPLETAS. AGUA EXCEPCIONAL



FILTROS

EVERPURE

Referencia	Modelo
EV930090	Sistema de filtración HQS-WF
DEV983001	Cartucho de carbón para sistema HQS-WF
EV961227	Cartucho para hielo 400-700 lbs./24 horas
EV961237	Cartucho para hielo >700 lbs./24 horas
EV960725	Cartucho de filtrado para máquinas de espresso
158007	Carcaza transparente para filtro
EV953440	Cartucho prefiltro Drop In
EV910811	Cartucho Drop In de carbón activado
EV960100	Cartucho para agua de beber 2.000 gal



REDUCE EL SABOR Y OLOR A CLORO Y OTROS CONTAMINANTES OFENSIVOS QUE PUEDEN AFECTAR NEGATIVAMENTE LA CALIDAD Y EL SABOR DE LAS BEBIDAS





T&S

WaterWatch

Monitoreo de consumo de agua

Presenta una forma completamente nueva de medir el consumo de agua y proteger sus instalaciones: alertas de fallas catastróficas de agua y seguimiento de fugas de grifos o accesorios, todo accesible en su dispositivo móvil o PC.

ES FÁCIL COMENZAR.

- 1 Simplemente compre y registre su dispositivo
- 2 Conéctelo a Wi-Fi
- 3 Conéctelo a la línea de agua principal de su instalación y enchúfelo a su toma de corriente más cercana

¡No se requiere corte ni plomero!

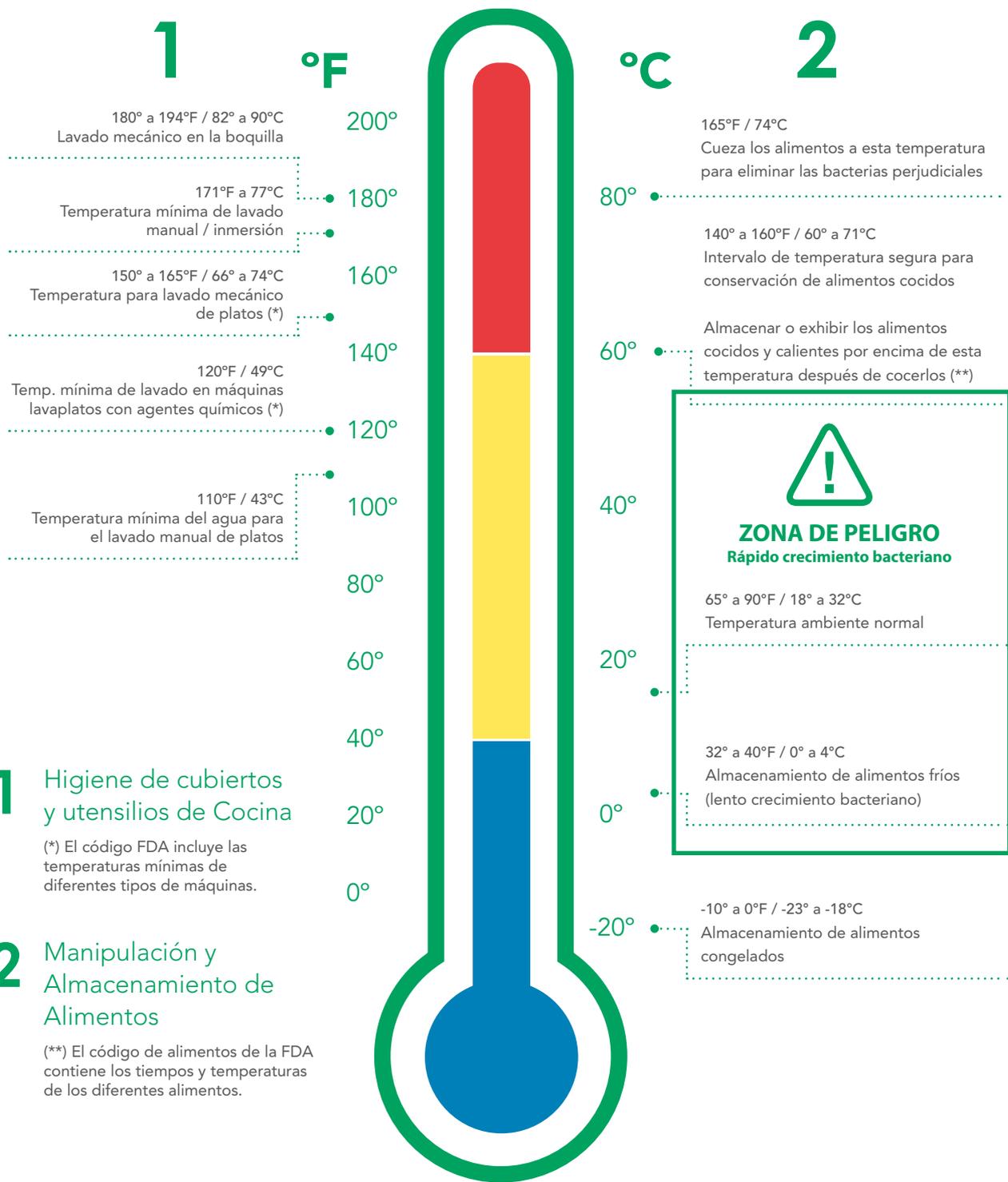


ACCEDA A SUS DATOS RÁPIDAMENTE A TRAVÉS DE UNA APLICACIÓN FÁCIL DE USAR.

Todos los datos de agua recopilados por T&S WaterWatch están disponibles a través de la aplicación, ya sea que tenga una instalación o varias ubicaciones para monitorear. La aplicación facilita el filtrado y la organización de sus datos por varias categorías, incluido el uso promedio, el uso por fuente, fechas o franjas horarias específicas y más.



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS



1 Higiene de cubiertos y utensilios de Cocina

(*) El código FDA incluye las temperaturas mínimas de diferentes tipos de máquinas.

2 Manipulación y Almacenamiento de Alimentos

(**) El código de alimentos de la FDA contiene los tiempos y temperaturas de los diferentes alimentos.



ZONA DE PELIGRO
Rápido crecimiento bacteriano

65° a 90° / 18° a 32°
Temperatura ambiente normal

32° a 40° / 0° a 4°
Almacenamiento de alimentos fríos
(lento crecimiento bacteriano)



GARNISH ITEMS

0.750
1.000
1.250
1.500
1.750
2.000

0.750
1.000
1.250
1.500
1.750
2.000

0.750
1.000
1.250
1.500
1.750
2.000



ALMACENAMIENTO



ALMACENAMIENTO

Como evitar contaminación cruzada

- No dejar productos en el suelo. Deben estar a una altura mínima de 20 centímetros.
- Usar estanterías no metálicas en cuartos fríos. Preferiblemente que sean en polietileno y con antimicrobial en las placas.
- Nunca almacenar los alimentos en cajas de cartón, guardarlos en cajas de policarbonato, siempre con tapa.

¿Cómo aprovechar al máximo su espacio de almacenamiento?

- Acomode apropiadamente los elementos en los estantes. Tómese el tiempo de organizar cada cosa con el espacio suficiente para acceder a el fácilmente.
- Evite sobre dimensionar su inventario. Esto permitirá liberar espacio para elementos que use constantemente y ahorrar dinero.
- Almacenamiento inteligente. Las estanterías que manejan contenedores cuadrados tienen un 33% más de eficiencia que los que usan contenedores circulares.
- Si no dispone del espacio suficiente en los estantes, instale estanterías de pared. Le dará un lugar extra sin necesidad de ocupar mucho más espacio.



BUENAS PRÁCTICAS

CAMSHELVING

PREMIUM SERIES

¿POR QUÉ ELEGIR PREMIUM?

En las operaciones de servicio de alimentos de gran volumen con entregas frecuentes de carga y descarga constante de productos, la estabilidad, la resistencia y el almacenamiento higiénico nunca deben comprometerse.

Camshelving Premium Series hace precisamente para lo cual fue diseñada: sostener los productos más pesados con el manejo más rudo, en cualquier ambiente y siendo los más fáciles de limpiar y ajustar.



Todos los Ambientes -38°C a 88°C

Estacionaria Alta Densidad Móvil

camguard.
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

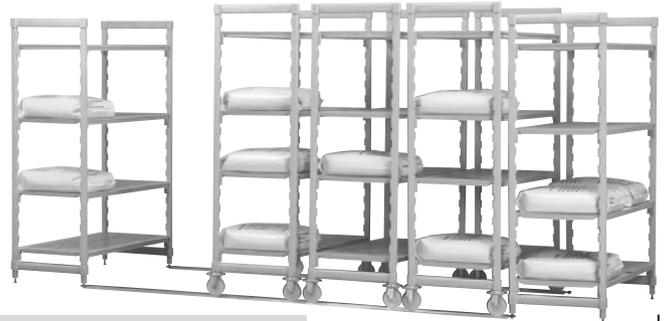
Recubrimiento Antimicrobial



NOTA

Conectores de Poste, Conectores de Esquina, Pedestal Sísmico, Sujetador para Pared, Etiquetas de Identificación, Jaula de Seguridad de Envoltura Completa, Jaula de Seguridad de un Anaquele, Estantería Deslizable para bandejas, Rieles de Anaqueles, Barras Divisoras de Anaquele, Juegos Completos de Rieles y Extensiones de Alta Densidad no están listados con la NSF.

SISTEMA DE ALMACENAJE DE ALTA DENSIDAD CAMSHELVING®
Instrucciones de Armado, Línea de Productos y Guía de Uso General



Necesidades de almacenamiento

PESADAS

Entregas diarias

FRECUINTES

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CAMSHELVING®

LAS CARACTERÍSTICAS COMUNES Y CLAVE PARA TODAS LAS SERIES CAMSHELVING

LIBRES DE ÓXIDO Y CORROSIÓN

Respaldados por una garantía por toda la vida del producto contra óxido, y corrosión, los sistemas de almacenamiento Camshelving eliminan la inconveniencia y costos asociados con restaurar o reemplazar los anaqueles degradados.

Solamente Cambro® ofrece anaqueles que duran toda la vida.

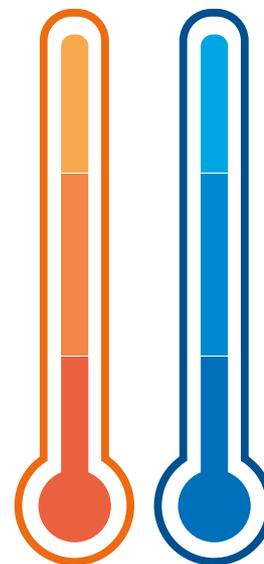


USO EN MÚLTIPLES AMBIENTES

Los sistemas de almacenamiento Camshelving están diseñados para soportar todo tipo de aplicaciones de almacenamiento y temperaturas extremas; son impermeables a la humedad, a los productos químicos, a la sal, a los ácidos alimenticios y a la condensación.

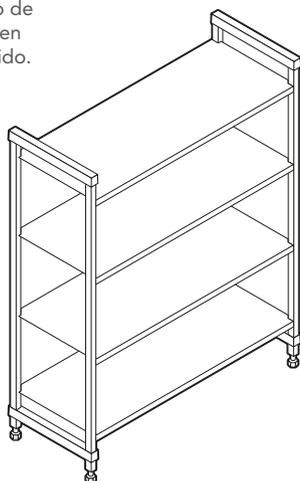
Los sistemas Camshelving se pueden instalar en cualquier lugar y nunca se oxidan.

-38° a 88°C

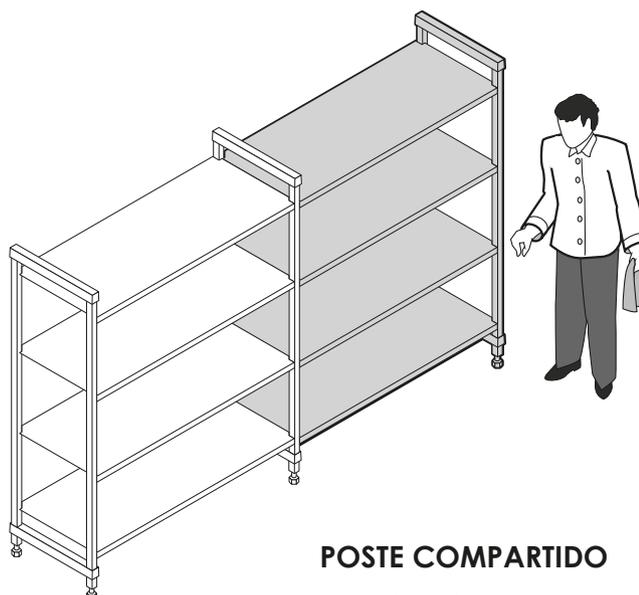


USO MAXIMIZADO DEL ESPACIO

Los componentes se han diseñado cuidadosamente para maximizar el espacio de almacenamiento, incluso en áreas de espacio restringido.



Unidad base



Unidad base + unidad suplementaria

POSTE COMPARTIDO

El espacio es dinero. Las unidades de anaquel están diseñadas para interconectarse, sin comprometer la capacidad de sostenimiento de peso, mientras maximan el espacio de almacenamiento utilizable.

PREMIUM SERIES

ELEMENTS SERIES

BASICS SERIES

CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS™

TRES SISTEMAS DE ANAQUELES INOXIDABLES NO CORROSIVOS E HIGIÉNICOS

FÁCIL DE LIMPIAR

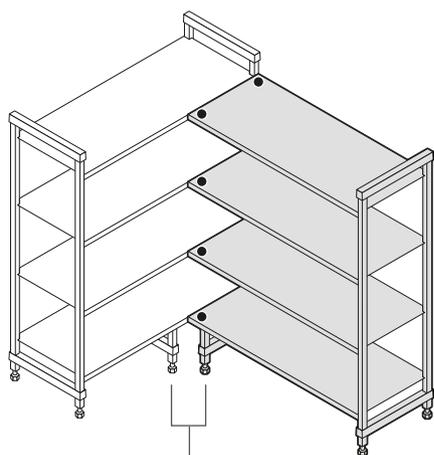
La limpieza de la estantería no debería ser un problema.

Ya sea de forma diaria o programada, la limpieza se puede hacer rápida y fácilmente sin interrumpir el espacio de almacenamiento o las operaciones normales del día a día.

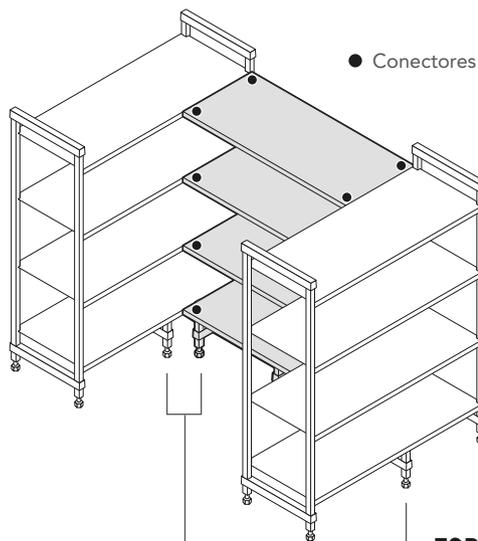


FÁCIL DE AJUSTAR

Cada estante se puede ajustar fácil e independientemente para acomodar una amplia gama de productos de almacenamiento y paquetes conforme cambian las necesidades de los productos y el almacenamiento.



Unidad de Esquina
base + unidad suplementaria usando 1 juego de conectores de esquina por estante y 2 soportes de estiba.



Unidad en Forma de 'U'
Dos unidades base + estantes intermedios usando 2 juegos de conectores de esquina por estante y 4 soportes de estiba.

● Conectores de esquina

ESPACIO DE ANAQUEL EN LAS ESQUINAS

Convierten el espacio inutilizable en áreas de almacenamiento continuas de fácil acceso utilizando los conectores de esquina.

CAMSHELVING SERIES

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Esta guía le ayudará a elegir el sistema Camshelving ideal para cada área de almacenamiento de su operación. solamente Cambro ofrece anaqueles que duran toda la vida.



PREMIUM SERIES

Áreas de almacenamiento	<p>Para operaciones de servicio de alimentos de gran volumen con carga y descarga constante de productos pesados. Entregas diarias frecuentes y/o múltiples.</p> <p>Almacenamiento húmedo - Cuartos de congelación, enfriadores, áreas de lavado de utensilios de cocina</p> <p>Almacenamiento seco - Alimentos a granel, equipo para banquetes porcelana/vajillas, manteles y mercancías.</p>
Segmentos de mercado recomendados	<p>Hoteles y casinos, restaurantes, restaurantes de comida rápida, escuelas, centros de educación, atención médica, militares, centros de convenciones/estadios, barcos de crucero, proveedores de alimentos y centros de banquetes, comidas corporativas y tiendas de conveniencia.</p>
Material del producto	<p>Postes y travesaños hechos de un núcleo de acero con un exterior suave de polipropileno. Fuerza superior y suficientemente duradera para resistir las más fuertes demandas de carga.</p>
Ensamblado	<p>Los anclajes moldeados implican que hay menos piezas, lo que hace más fácil el ensamblaje.</p>
Capacidad de resistencia de carga (Con base en una longitud de 610 - 1220 mm)	<p>Unidad estacionaria: 363 kg por anaquel, 1451 kg por unidad. Unidad móvil: 340 kg por unidad. Unidad de esquina y con forma de U: 181 kg por anaquel, 726 kg por unidad.</p>
Garantía para toda la vida contra óxido y corrosión	Placas de anaquel, postes y travesaños
Longitudes de anaqueles	610, 760, 910, 1070, 1220, 1380, 1530, 1830 mm
Profundidades de anaqueles	360, 460, 540, 610 mm
Alturas de postes	Estacionario: 820, 1430, 1630, 1830, 2140 mm Móvil: 890, 1500, 1700, 1910 mm (incluye ruedas)
Unidades móviles	Sí
Sistema de almacenamiento de alta densidad con rieles en el piso	Sí
Soporte de estiba para el anaquel inferior	Sí
Rieles de anaqueles	Sí
Soporte vertical para secado y almacenamiento	Sí
Soporte para secado de domos y almacenamiento	Sí
Soporte para secado de ángulo y almacenamiento	Sí
Divisor de anaqueles (Almacenamiento de artículos angostos)	Sí
Barra divisora de anaqueles (para bandejas o cajas de alimentos)	Sí
Estantería deslizable para bandejas	Sí
Bastidor corredizo de bandeja	Sí
Jaula de seguridad de estante único	Sí



ELEMENTS SERIES

BASICS SERIES

Para operaciones de servicio de alimentos de gran volumen con carga y descarga constante de productos pesados.
Entregas diarias frecuentes y/o múltiples.

Almacenamiento húmedo - Cuartos de congelación, enfriadores, áreas de lavado de utensilios de cocina

Almacenamiento seco - Alimentos a granel, equipo para banquetes porcelana/vajillas, manteles y mercancías.

Para operaciones de servicio de alimentos de volumen mediano con carga y descarga constante de productos ligeros a medianos.
3 a 4 entregas por semana.

Almacenamiento húmedo - Cuartos de congelación, enfriadores, áreas de lavado de utensilios de cocina

Almacenamiento seco - Alimentos a granel, equipo para banquetes porcelana/vajillas, manteles y mercancías.

Hoteles y casinos, restaurantes, restaurantes de comida rápida, escuelas, centros de educación, atención médica, militares, centros de convenciones/estadios, barcos de crucero, proveedores de alimentos y centros de banquetes, comidas corporativas y tiendas de conveniencia.

Hoteles y casinos, restaurantes, restaurantes de comida rápida, escuelas, centros de educación, atención médica, centros de convenciones/estadios, proveedores de alimentos y centros de banquetes, comidas corporativas y tiendas de conveniencia, tiendas de yogurt y cafés.

Postes y travesaños hechos de un material compuesto revolucionario que es ligero pero a la vez suficientemente fuerte para resistir las condiciones rigurosas de carga.

Postes y travesaños hechos del mismo material compuesto revolucionario que la Elements Series. Diseño esbelto, de peso más ligero, y sin embargo suficientemente duradero y fuerte para resistir una amplia variedad de condiciones de almacenamiento.

Fácil de ensamblar.

Fácil de ensamblar.

Unidad estacionaria: 363 kg por anaquel, 1451 kg por unidad.
Unidad móvil: 340 kg por unidad.
Unidad de esquina y con forma de U: 181 kg por anaquel, 726 kg por unidad.

Unidad estacionaria: 272 kg por anaquel, 1089 kg por unidad.
Unidad de esquina y con forma de U: 136 kg por anaquel, 544 kg por unidad.

Placas de anaquel, postes y travesaños

610, 760, 910, 1070, 1220, 1380, 1530, 1830 mm

360, 460, 540, 610 mm

Estacionario: 1630, 1830, 2140 mm
Móvil: 1778, 1980 mm (incluye ruedas)

Placas de anaquel, postes y travesaños

760, 910, 1070, 1220, 1380, 1530 mm

460, 540, 610 mm

Estacionario: 1630, 1830, 2140 mm

SÍ

NO

NO

NO

SÍ

SÍ

NO

NO

SÍ

NO

NO

NO

CAMSHELVING

ELEMENTS SERIES

¿POR QUÉ ELEGIR ELEMENTS?

Fabricada en un material compuesto revolucionario y extremadamente resistente con una superficie lisa fácil de limpiar. La Serie Elements es más resistente que las estanterías de alambre común. Es más ligera en peso que la Serie Premium de Camshelving y es totalmente impermeable a la humedad, a los productos químicos y a los líquidos que pueden destruir las estanterías con el tiempo.

La Serie Elements está diseñada para el almacenamiento entre mediano y pesado en congeladores, refrigeradores, almacenamiento en seco o áreas de lavado de vajillas. Es compatible con las exigencias de rendimiento de una operación de servicio de alimentos a pleno rendimiento.



Todos los Ambientes
-38°C a 88°C

Estacionaria

Móvil

camguard
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Recubrimiento Antimicrobial



Necesidades de
almacenamiento

MEDIANA A PESADA

Entregas
semanales

5-7

NOTA

Conectores de Poste, Conectores de Esquina, Pedestal Sísmico, Sujetador para Pared, Etiquetas de Identificación, jaulas de seguridad de un Anaquel, Estantería Deslizable Para Bandejas, y Barras Divisoras de Anaquel no están listados con la NSF.

CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS[™]

ALMACENAMIENTO

GUÍA DE REFERENCIA DEL CÓDIGO DE PRODUCTO

Los nuevos códigos de producto han sido simplificados haciendo más fácil identificar el tipo de unidad o el accesorio requerido. Los números de código se componen de 3 partes.

1. **Prefijo** - define la marca de estantería y el tipo de la unidad seleccionada.
2. **Dimensiones** - identifica la profundidad, la longitud y la altura.
3. **Sufijo** - tipo y cantidad de anaqueles.

UNIDADES COMPLETAS

CP Camshelving® Premium Series

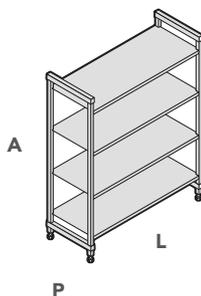
CPU	Unidad de base estacionaria
CPA	Unidad de adición estacionaria
CPMU	Unidad móvil
CPHU	Unidad de alta densidad

E Camshelving® Elements Series

ESU	Unidad de base estacionaria
EA	Unidad de adición estacionaria
EMU	Unidad móvil

CB Camshelving® Basics Series

CBU	Juegos de estantes fijos
CBA	Unidad de adición estacionaria



V4 4 Estantes ventilados

V5 5 Estantes ventilados

S4 4 Estantes sólidos

S5 5 Estantes sólidos

VS4 3 Estantes ventilados
+ 1 estante sólido

VS5 4 Estantes ventilados
+ 1 estante sólido

V4PKG* 4 Estantes ventilados

V5PKG* 5 Estantes ventilados

VS4PKG* 3 Estantes ventilados
+ 1 estante sólido

VS5PKG* 4 Estantes ventilados
+ 1 estante sólido

JUEGOS DE POSTES Y DE ANAQUELES

CP Camshelving® Premium Series

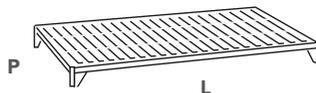
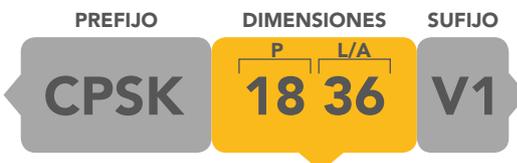
CPSK	Juegos de estantes fijos
CPPK	Juegos de postes fijos
CPMSK	Juegos de estantes móviles

E Camshelving® Elements Series

ESK	Juegos de estantes fijos
EPK	Juegos de postes fijos
EMSK	Juegos de estantes móviles
EMPK	Juegos de postes móviles

CB Camshelving® Basics Series

CBSK	Juegos de estantes fijos
CBPK	Juegos de postes fijos



V1 1 Estante ventilado

S1 1 Estante sólido

V4 4 Estantes ventilados

V5 5 Estantes ventilados

S4 4 Estantes sólidos

S5 5 Estantes sólidos

VS4 3 Estantes ventilados
+ 1 estante sólido

VS5 4 Estantes ventilados
+ 1 estante sólido

ACCESORIOS

Si un accesorio es usado por más de una línea de anaqueles, el código empezará con Cs.

Si un accesorio se usa solamente en una línea de anaqueles, el código empezará por las letras del prefijo de la línea.

Ej: Conectores de esquina:

- a. CPCC1= Juego de conectores de esquina Camshelving Premium
- b. ECC1= Juego de conectores de esquina Camshelving Elements
- c. CBCC1= Juego de conectores de esquina Camshelving Basics

CAMSHELVING

BASICS SERIES

¿POR QUÉ ELEGIR BASICS?

El hecho de que el presupuesto sea ajustado y las necesidades de almacenamiento menos rigurosas, no significa que deba comprometerse el rendimiento y la eficiencia de almacenamiento.

La Serie Basics está fabricada con el mismo material compuesto resistente y de alto rendimiento de la Serie Elements y tiene las mismas características de diseño. Es más ligero de peso y menos costosa, pero todavía lo suficientemente resistente para soportar exigencias de almacenamiento de ligeras a medianas.



Todos los Ambientes
-38°C a 88°C

Estacionaria



NOTA

Conectores de Poste, Conectores de Esquina, Pedestal Sísmico, Sujetador para Pared, Etiquetas de Identificación no están listados con la NSF.

Necesidades de
almacenamiento

Entregas diarias

LIGERA A MEDIANA

2-5

CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS™



LÍDER DE LA INDUSTRIA DE REFRIGERACIÓN COMERCIAL

DESDE 1945

Compromiso con el medio ambiente, sin sacrificar rendimiento 

Como líder del sector en la refrigeración comercial, True Manufacturing® está comprometido a hacer contribuciones valiosas a la protección de nuestro medio ambiente a través del uso responsable de los recursos naturales y el desarrollo de tecnologías limpias que sustituyan las sustancias nocivas con más alternativas ecológicas.

El Mejor en su Clase

True® Manufacturing ha sido reconocido entre fabricantes de equipos y suministros como "El Mejor en su Clase", durante 17 años consecutivos (2001-2017), por su capacidad de proporcionar un excepcional servicio de producto a la industria del servicio de alimentos.

Revista FE&S (Foodservice Equipment & Supplies)
Reconocimiento al Mejor en su Clase

Energy Star Partner

True® Manufacturing es un miembro original de ENERGY STAR® para refrigeración comercial.



5 YEAR **5 YEAR** **5 YEAR**
LABOR PARTS COMPRESSOR

WARRANTY

En Colombia referencias HC



HIDROCARBURO

EFICIENCIA · RENDIMIENTO · AHORRO

LOS REFRIGERANTES DE HIDROCARBURO (HC) SON NATURALES, NO TÓXICOS.



EL MUNDO ESTÁ CAMBIANDO Y TAMBIÉN LA DEMANDA DEL MERCADO.

Con la creciente preocupación por el calentamiento global y el ambiente tomando más y más peligrosas emisiones, las industrias están buscando refrigerantes alternativos como parte de la solución. Refrigerante de hidrocarburo es el siguiente paso hacia una mejor refrigeración y responsabilidad ambiental.

- Más de 1.5 millones refrigeradores y congeladores de HC se utilizan en los hogares de todo el mundo.
- 20 años de la adopción de HC en Europa, con más de 2 millones de unidades comerciales en uso.
- Cada vez más empresas están optando por HC en los EE.UU. y en todo el mundo, ya que buscan cumplir con los objetivos de sostenibilidad corporativa.

¿POR QUÉ ES MEJOR EL REFRIGERANTE DE HIDROCARBURO?

Los actuales refrigerantes HFC (R134a y R404a) tienen un *Potencial de Calentamiento Global (GWP)* extremadamente alto que es nocivo para el medio ambiente. El GWP es el valor relativo que cuantifica la capacidad de un gas para provocar calentamiento global o efecto invernadero en la atmósfera. Cuanto más bajo es el GWP de una sustancia mejor es para el medio ambiente. El Hidrocarburo **R290** tiene un muy mínimo GWP; puede absorber más calor, más rápido, resultando en una recuperación de temperatura más rápida y un menor consumo de energía.

POTENCIAL DE CALENTAMIENTO GLOBAL DE LOS REFRIGERANTES



R404A (HFC)

R134A (HFC)

R290 (HFC)



T · TS
T · TS

CARACTERÍSTICAS VERTICALES TRADICIONALES

AISLAMIENTO

El aislamiento en la estructura completa del gabinete utiliza un nuevo e innovador poliuretano, **Ecomate®** de alta densidad, que tiene un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y un potencial de calentamiento global también de cero (GWP).

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

El sistema de refrigeración robusto, amigable con el medio ambiente de True®, mantiene una temperatura de .0°C a +3°C en refrigeradores y -18°C a -23°C en congeladores.

T-SERIES: REFRIGERADORES

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	TIPO DE PUERTA
T-23-HC	1	4	■ PUERTA SÓLIDA
T-49-HC	2	8	■ ■ PUERTAS SÓLIDAS
T-72-HC	3	12	■ ■ ■ PUERTAS SÓLIDAS

T-SERIES: CONGELADORES

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	TIPO DE PUERTA
T-23F-HC	1	4	■ PUERTA SÓLIDA
T-49F-HC	2	8	■ ■ PUERTAS SÓLIDAS
T-72F-HC	3	12	■ ■ ■ PUERTAS SÓLIDAS

TS-SERIES: REFRIGERADORES EN ACERO INOXIDABLE

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	TIPO DE PUERTA
TS-23-HC	1	4	■ PUERTA SÓLIDA
TS-49-HC	2	8	■ ■ PUERTAS SÓLIDAS
TS-72-HC	3	12	■ ■ ■ PUERTAS SÓLIDAS

TS-SERIES: CONGELADORES EN ACERO INOXIDABLE

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	TIPO DE PUERTA
TS-23F-HC	1	4	■ PUERTA SÓLIDA
TS-49F-HC	2	8	■ ■ PUERTAS SÓLIDAS
TS-72F-HC	3	12	■ ■ ■ PUERTAS SÓLIDAS





True
REFRIGERATOR

T · TS

INTERIOR / EXTERIOR

SERIE "T"

- **Exterior:** frente en acero inoxidable; lados, parte superior y trasera de aluminio anodizado
- **Interior:** paredes laterales y trasera de aluminio blanco aprobado NSF (los gabinetes caloríficos tienen el interior de acero inox.); piso de acero inoxidable
- **Parrillas:** (3) parrillas de alambre para uso industrial recubiertas con PVC

SERIE "TS"

- **Exterior:** puerta(s), frente y lados en acero inoxidable
- **Interior:** paredes, marco de la(s) puerta(s) y piso en acero inox.
- **Parrillas:** 3 parrillas de alambre recubiertas en PVC para uso industrial por sección



PUERTAS

Puertas con mecanismo de autocierre y sello positivo; resortes de torsión y bisagras probadas en nuestra fábrica (más de 1,000,000,000 veces) garantizadas de por vida.

True[®]



STR · STA · STG

REFRIGERACIÓN LÍNEA GASTRONÓMICA PROFESIONAL

SERIE VERTICALES “STR”, “STA”, “STG”

Los modelos de la serie verticales True® están diseñados para satisfacer la demanda del mercado institucional y consultores. El diseño de montaje superior, los metales de alto calibre y un gabinete más profundo, permiten la variedad de opciones interiores.

El sistema de refrigeración más avanzado y robusto como estándar en todos los modelos de la Serie Verticales, asegura años de servicio confiable hasta en los ambientes más exigentes.

OPCIONES DE ALMACENAMIENTO INTERIOR

TIPO 1



Deslizador de bandeja tipo regular

Acero inoxidable calibre 16.
Para soporte inferior de:
(1) bandeja 458 mm x 661 mm o
(2) bandejas 356 mm x 458 mm

TIPO 2



Deslizador de bandeja tipo varilla

Acero enchapado de cromo tipo varilla para soportar el borde de:
(1) bandeja 458 mm x 61 mm
*Para aplicaciones ligeras solamente.

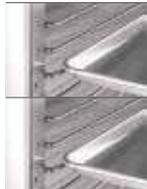
TIPO 3



Deslizador de bandeja universal

Acero inoxidable calibre 16.
Tipo angular para soporte inferior de:
(1) bandeja 458 mm x 661 mm o
(2) bandejas 305 mm x 508 mm

PARRILLAS



Parrillas cromadas con soportes

Parrillas cromadas
Stainless steel shelves also available
*No compatible con Gastronorm



Parrillas recubiertas de PVC con soportes

Parrillas recubiertas de PVC
*No compatible con Gastronorm





STR · STA · STG

INTERIOR / EXTERIOR

SERIE "STR"

- Exterior: puerta(s), frente y lados en acero inoxidable
- Interior: paredes laterales, parte trasera, piso y marco(s) de la(s) puerta(s) en acero inoxidable
- Parrillas: 1 juego interior completo incluido por sección y 4 diferentes juegos interiores disponibles

SERIE "STA"

- Exterior: puerta(s), frente y lados en acero inoxidable
- Interior: paredes laterales y parte trasera en aluminio; piso y techo en acero inoxidable
- Parrillas: 3 parrillas de alambre cromadas para uso industrial por sección

SERIE "STG"

- Exterior: puerta(s) y frente en acero inoxidable; lados en aluminio
- Interior: paredes laterales y parte trasera en aluminio; piso y techo en acero inoxidable
- Parrillas: 3 parrillas de alambre recubiertas con PVC gris para uso industrial por sección



AISLAMIENTO

El aislamiento en la estructura completa del gabinete utiliza un nuevo e innovador poliuretano, Ecomate, de alta densidad, que tiene **un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero** (ODP) y un potencial de calentamiento global también de cero (GWP).

PUERTAS

Puerta con mecanismo de autocierre y sello positivo; la puerta se mantiene abierta 120° grados. Bisagras con cilindros de levante garantizadas de por vida. Cerraduras de las puertas con pestillo, **garantizadas de por vida**. Manijas de las puertas de metal de uso industrial, garantizadas de por vida.



Cerraduras con pestillo



Manijas de metal de uso industrial



Micro-procesador con Monitor LED



Puerta con mecanismo de autocierre





TRCB

BASES REFRIGERADAS

SERIE "TRCB"

Las bases refrigeradas True® están diseñadas con una calidad duradera que protege su inversión a largo plazo.

Las bases refrigeradas tienen la parte frontal, superior y lados de acero inoxidable. Parte trasera con acabado en aluminio. Cada gaveta está equipada con empaques magnéticos en todo el perímetro y aceptan tres insertos de tamaño 1/1 GN hasta 100 mm de profundidad por gaveta (insertos no incluidos).

AISLAMIENTO

El aislamiento en la estructura completa del gabinete utiliza un nuevo e innovador poliuretano, **Ecomate®** de alta densidad, que tiene un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y un potencial de calentamiento global también de cero (GWP).

INTERIOR / EXTERIOR

Parte frontal, superior y lados de acero inoxidable. Parte trasera con acabado en aluminio. Lados y parte superior de atractivo Aluminio blanco, aprobado por NSF; piso de acero inoxidable con esquinas cóncavas.

CUBIERTA

La cubierta de la base refrigerada está hecha de acero reforzado de una sola pieza, con borde antiderrames. El borde en "V" de True protege contra derrames. La cubierta está aislada para eliminar la transferencia de calor al interior del gabinete. (superficies con calibre 16 disponibles).

CONSTRUCCIÓN

Construcción fuerte y duradera. La parte superior de los gabinetes de una sección soporta hasta 326 kg. de equipo. Gabinetes de dos secciones soportan hasta 492 kg. de equipo. Gabinetes de tres secciones soportan hasta 908 kg. de equipo.

TRCB: BASES REFRIGERADAS

MODELO	GAVETAS	INSERTOS POR GAVETA
TRCB-36	2	1 x 1/1 GN, 3 x 1/6 GN
TRCB-48	2	2 1/1 GN
TRCB-52	2	3 1/1 GN
TRCB-52-60	2	3 1/1 GN
TRCB-72	4	2 1/1 GN
TRCB-79	4	2 1/1 GN
TRCB-79-86	4	2 1/1 GN



¿POR QUE ELEGIR TRUE?

TRUE®



SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

1

Combinando y balanceando apropiadamente la refrigeración con hidrocarburo con los componentes de refrigeración más modernos, True desarrolla sistemas de refrigeración amigables con el medio ambiente, los cuales proveen al usuario de tiempos de trabajo más cortos, menor consumo de energía y las temperaturas más bajas de la industria.

COMPONENTES DE CALIDAD

2

True® utiliza componentes de calidad para asegurar una larga vida de refrigeración con el mínimo consumo de energía. Componentes de vanguardia como los compresores eficientes en el consumo de energía y los motores ECM son utilizados para exceder los estándares de energía sin sacrificar rendimiento.

RESPALDO POST-VENTA

3

Contamos con una amplia planta de técnicos de refrigeración especializados en la marca. Encontrará un servicio profesional de parte de los ingenieros y técnicos de nuestra empresa al estar a disposición de solucionar sus necesidades.

100% DE PRUEBAS

4

Con el fin de verificar que todas las unidades estén fabricadas correctamente y a especificación, True realiza pruebas en cada uno de los modelos fabricados como parte de la inspección final de calidad antes de enviar la unidad al área de inventario de unidades terminadas.

EFICIENCIA DE ENERGÍA

5

True® está comprometido en la conservación del medio ambiente, fabricando equipos que cumplen y exceden los requerimientos de consumo de energía, sin sacrificar rendimiento. Al utilizar sistemas robustos y de gran capacidad, el tiempo de trabajo de las unidades True excede las expectativas de la industria.

AISLAMIENTO DE ALTA DENSIDAD

6

True® continúa con su compromiso con el medio ambiente al ser pioneros en el uso de Ecomate®, un poliuretano de alta densidad inyectado en sitio, el cual tiene una rigidez y fortaleza sin paralelo, con un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y potencial de calentamiento global también de cero (GWP).

ALMACENAMIENTO

GUÍA RÁPIDA DE SOLUCIONES DE ALMACENAMIENTO

CONTENEDORES PARA ALMACENAMIENTO



Redondos

Ofrecen buena circulación de aire. Úselos también para líquidos, salsas y sopas; y será más fácil batirlos.

Disponibles en policarbonato Camwear®, en translúcidos y polietileno.



Cuadrados

Una manera eficiente de almacenar productos preparados ahorrando espacio.

Disponibles en policarbonato Camwear®, en translúcidos y polietileno.



Cajas para Alimentos

Guarde panes, frutas y legumbres, carnes de ave, mariscos y carnes de otro tipo (con el colador Cambro®). Su exclusiva tapa deslizable SlidingLid™ brinda un acceso fácil.

Disponibles en policarbonato Camwear®, y en polietileno.



Carros para Ingredientes

Guarde ingredientes secos a granel, como arroz, harinas, etc. Los carros están disponibles en polietileno, y las tapas en policarbonato irrompible Camwear®.

RECIPIENTES GASTRONORM



Camwear®

Un recipiente para guardar, transportar y servir. La exclusiva tapa FlipLid® brinda un acceso fácil y la tapa Griplid® reduce los derrames.



Translúcidos

Una nueva opción económica para almacenar alimentos o para usarse en las mesas de preparación y en los mostradores de alimentos. Se recomiendan para usos fríos o secos.



H-Pans™

El único recipiente que necesita para almacenar, transportar y servir.

Hecho de material resistente al calor. Se pueden usar en el horno y también en el horno microondas. Ideal para baños maría.



Coldfest® Recipientes Isotérmicos Gastronorm

Conservan las temperaturas de los alimentos a las temperaturas seguras para servir o por debajo de las mismas sin necesidad de hielo.

MATERIALES



Policarbonato Camwear®

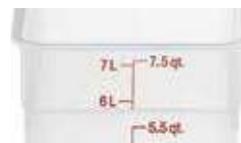
Material prácticamente irrompible. No se agrieta, dobla o abolla. Superficie lisa, no porosa, fácil de limpiar. Resistente a las manchas. No la dañan los ácidos de los alimentos, los aceites ni el alcohol. Gama de temperaturas: -40°C a 99°C



H-Pans™ de Alta Temperatura

Se puede usar en microondas, hornos y baños maría.

Resiste temperaturas de -40°C a 190°C



Polipropileno

El material de polipropileno translúcido proporciona una alta resistencia química.

Resiste temperaturas de -40°C a 70°C.



Polietileno

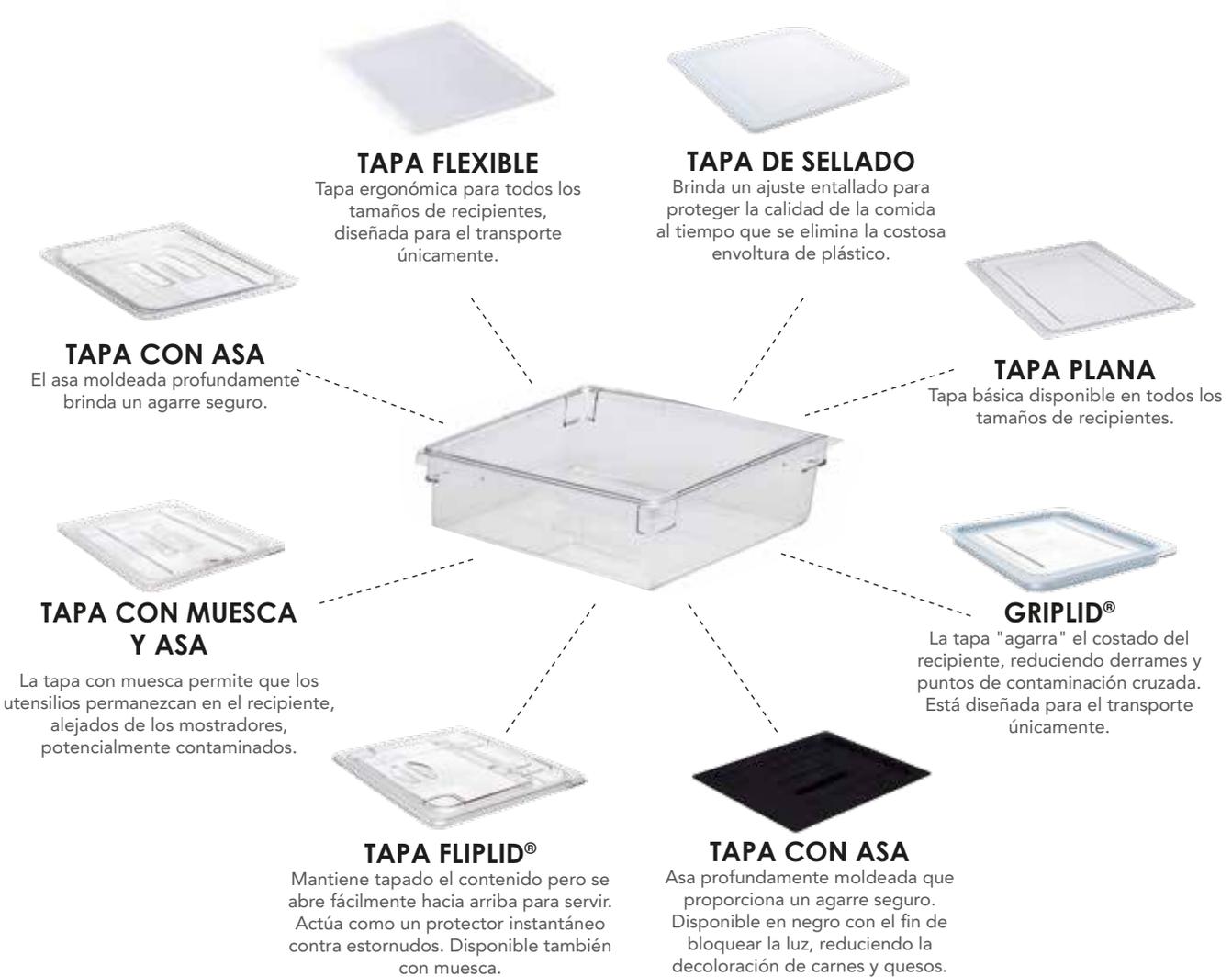
Alta resistencia a las sustancias químicas y manchas. Buena resistencia a los impactos.

Resiste temperaturas de -40°C a 70°C.

TENEMOS CUBIERTOS A SUS RECIPIENTES PARA ALIMENTOS



Las **tapas** protegen el contenido mejor que las envolturas de plástico o que el papel aluminio y, al mismo tiempo, le ahorra tiempo y dinero! Las tapas mejoran la seguridad y extienden la frescura de los productos.



TIPO DE TAPAS	TAMAÑOS							MATERIALES		
	GN 1/1	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9	Camwear®	H-Pan™	Transl.
TAPAS PLANAS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CUBIERTA NEGRA CON ASA	x	x		x	x	x		x		
TAPAS CON ASA	x	x		x	x	x		x	x	x
TAPAS CON MUESCA Y ASA	x	x		x	x	x		x	x	x
TAPAS FLEXIBLES	x	x		x	x	x	x	x	x	x
TAPAS FLIPLID®		x		x		x		x	x	
TAPAS FLIPLID® CON MUESCA		x		x		x		x	x	
TAPAS CON GRIPLID®	x	x		x		x		x		

RECIPIENTES CUADRADOS

CAMSQUARE® DE POLICARBONATO CAMWEAR®

- La forma cuadrada brinda un 33% más espacio mejor utilizado que los recipientes redondos
- Resisten temperaturas desde -40°C hasta 99°C
- Graduaciones de fácil lectura
- Tapas a presión disponibles por separado



CAMSQUARE® DE POLIPROPILENO TRANSLÚCIDO

- Alta resistencia a las sustancias químicas y a las manchas
- Resisten temperaturas desde -40°C hasta 70°C
- Graduaciones de fácil lectura
- Visibilidad del contenido
- Tapas a presión disponibles por separado



CAMSQUARE® DE POLIETILENO BLANCO

- Resistencia a los impactos, manchas y sustancias químicas
- Graduaciones de fácil lectura
- Resiste temperaturas desde -40°C hasta 70°C
- Opción de almacenamiento económico
- Tapas a presión disponibles por separado



RECIPIENTES REDONDOS

RECIPIENTES REDONDOS DE POLICARBONATO CAMWEAR®

- Resisten los ácidos de los alimentos, los aceites y el alcohol
- Resisten temperaturas desde -40°C hasta 99°C
- Graduaciones de fácil lectura
- Tapas a presión (adicionales) con alta resistencia a los derrames



RECIPIENTES REDONDOS DE POLIPROPILENO TRANSLÚCIDO

- Resisten temperaturas desde -40°C hasta 70°C
- Agujeros para secado rápido
- Graduaciones de fácil lectura
- Tapas a presión (adicionales)
- Duraderos y resistentes a las manchas



RECIPIENTES REDONDOS DE POLIETILENO BLANCO

- Material resistente a los impactos, manchas y sustancias químicas
- Lavables en lavavajillas
- Graduaciones de fácil lectura
- Resiste temperaturas desde -40°C hasta 70°C
- Tapas a presión (adicionales)



CAJAS DE ALMACENAMIENTO

CAJAS DE POLICARBONATO CAMWEAR® PARA ALMACENAR ALIMENTOS

- El policarbonato transparente permite la visibilidad del producto para su identificación
- Resisten temperaturas desde -40°C hasta 99°C
- Eliminan el riesgo de contaminación cruzada
- Asas premoldeadas



TAPAS A PRESIÓN ADICIONALES

CAJAS DE POLIPROPILENO PARA ALMACENAR ALIMENTOS

- Una opción económica para guardar productos e ingredientes a granel
- Resistentes a los impactos, manchas y sustancias químicas
- Eliminan el riesgo de contaminación cruzada
- Resisten temperaturas desde -40°C hasta 70°C



TAPAS A PRESIÓN ADICIONALES

Consulte con su asesor disponibilidad y capacidades

ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CAJAS DE POLIETILENO PARA ALMACENAR ALIMENTOS

- Material resistente a los impactos, manchas y las sustancias químicas
- Una opción económica para guardar productos e ingredientes a granel
- Resisten temperaturas desde -40°C hasta 70°C



CAJAS PARA MASA DE PIZZAS

StoreSafe NSF

- Evita la formación de costras para aumentar la vida en almacenamiento de la masa
- Ideal para guardar, transportar, graduar y enfriar la masa
- Ligero, duradero u resistente a las roturas
- Resiste temperaturas desde -40°C hasta 70°C
- Polipropileno



SISTEMA DE COLADORES CAMWEAR[®]

- El policarbonato Camwear[®], duradero y transparente como el cristal, permite fácil la identificación de los productos
- Guarde carnes crudas, pescado en hielo o frutas y vegetales a granel en forma segura
- Reduce el manejo y riesgo de la contaminación cruzada
- Los líquidos y los sumos se drenan directamente hacia la caja de alimentos para mejorar la seguridad de la comida
- Sube el contenido sacándolo de los líquidos para realzar la calidad y frescura
- Resiste temperaturas desde -40°C hasta 99°C
- Sus asas premoldeadas facilitan el acarreo



CARROS PARA INGREDIENTES

StoreSafe NSF

- Guarde ingredientes sueltos a granel como la harina y los granos
- El carro está hecho con materiales aceptados por la FDA de manera que no es necesario usar forros
- Tapa deslizable, higiénica y transparente, reduce el manejo de los ingredientes y permite identificar rápidamente el contenido
- Diseñados para quedar por debajo de las mesas de trabajo

IBS20 - 81 Lts.



IBS27 - 102 Lts.



IBS37 - 140 Lts.



IB44 - 161 Lts.



ALMACENAMIENTO ALIMENTOS



RECIPIENTES PARA EL ALMACENAJE SEGURO DE INGREDIENTES



[9G57](#) - (0.08 m³)
[9G58](#) - (0.10 m³)

- Mejore la seguridad y productividad con estos recipientes de almacenaje seguro para pequeñas cantidades de ingredientes
- El diseño de la tapa permite el acceso a los ingredientes con una sola mano mientras están estibados
- Ventanas transparentes y etiquetas de ingredientes para la fácil identificación de contenidos
- Barrera FIFO facilita la rotación debida de los ingredientes



CONTENEDORES BRUTE® CON TAPA GIRATORIA PARA INGREDIENTES



[9G73](#) - Combo 2610 y Tapa Corrediza
[9G74](#) - Combo 2620 y Tapa Corrediza
[9G75](#) - Combo 2632 y Tapa Corrediza
[9G76](#) - Tapa Corrediza para 2610
[9G77](#) - Tapa Corrediza para 2620
[9G78](#) - Tapa Corrediza para 2632

- Diseñados para tener acceso a los ingredientes con una sola mano en grandes áreas de producción
- La tapa giratoria permite el acceso con una sola mano
- Ventanas transparentes para la fácil identificación de contenidos y manejo de inventario

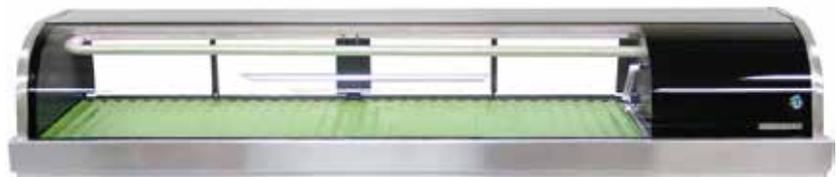


VITRINAS REFRIGERADAS DE SOBREMESA



[HNC-120BA-R-S](#) - 120 cm
[HNC-150BA-R-S](#) - 150 cm
[HNC-180BA-R-S](#) - 180 cm
[HNC-210BA-R-S](#) - 210 cm

- Serie HNC, en acero inoxidable
- Vidrio curvo de alta calidad
- Techo más fácil de limpiar
- Termómetro aprobado NSF
- Superficie de exhibición más profunda, 11" (27,94 cm)
- Unidad de refrigeración auto-contenida, fácil de instalar



TEMPORIZADOR DIGITAL

[5806](#)

- Minutos y segundos, pantalla LCD
- Posicionamiento con clip magnético o soporte



TERMÓMETRO DIGITAL PARA MONTAJE EN PANEL

[9940](#)

- Rango de: -40°F/300°F ó -40°C/150°C
- Fijación con copa de succión



TERMÓMETRO PARA REFRIGERADOR Y CONGELADOR

[5926](#)

- Indicador de zonas de temperatura segura
- Diseñado para colgar
- Rango de temperaturas: -20°F/80°F y -30°/30°C





◆ PREPARACIÓN



PREPARACIÓN

Medidas higiénicas: _____

- Lavarse las manos.
- No fumar en la cocina.
- No toser ni estornudar sobre los alimentos.
- Cubrir adecuadamente las heridas.

Preparación de alimentos

Vegetales

- Lavarlos minuciosamente.
- Los ingredientes usados deben ser lo más frescos posible.
- No desechar las hojas más oscuras, puesto que son las que mayor contenido vitamínico tienen.
- Con el medio ácido se protege a las vitaminas por ello es aconsejable aderezarlas con vinagre o limón.
- Si se lava después de cortar se pierde valor nutritivo.

Pescado

- El pescado que viene en conserva contiene el mismo valor nutritivo que uno fresco, la diferencia reside en que proporciona más calorías por el aceite que contiene.
- Las pequeñas especies se suelen consumir en fritura. Además cuando se consumen con espinas constituyen una fuente importante de calcio.
- Para los pescados de gran tamaño, la cocción en el horno es adecuada al igual que cocerse en agua.
- Para las especies medianas, las rodajas son adecuadas para preparar en la parrilla.

Fritos

- El aceite se debe calentar a fuego moderado, no hace falta que llegue a humear, ya que se producen sustancias tóxicas.
- No se deben mezclar aceites de diferente clase.
- Si se preparan a temperaturas moderadas, las grasas se digieren mejor.

BUENAS PRÁCTICAS

PREPARACIÓN

AMASADORAS Y BATIDORAS



AMASADORA

[HL-17010TK](#)

[HL-17040K](#)

- 2 motores de alta eficiencia
- 2 velocidades
- 2 direcciones de rotación del bowl
- Espiral en acero inoxidable
- Timer



BATIDORA

[BM-20T](#) - 20 Lts. (motor de ½ Hp, 110 voltios)

[BM-30T](#) - 30 Lts. (motor de 1 Hp, 110 voltios)

- Acero inoxidable
- 3 accesorios
- 3 velocidades
- Timer Bowl



BATIDORA

[HL-11007](#) - Sobremesa

[HL-11091](#)

[HL-11040T](#)

- Motor que ofrece suficiente potencia para mezclar masas densas y lotes grandes
- Acción planetaria de mezcla



BATIDORES DE INMERSIÓN

robot coupe

MICROMIX®

- Potente, rápido y silencioso
- Tubo, campana, virola y herramientas totalmente en acero inoxidable
- Ergonómico, fácil de limpiar
- 1500 a 14000 rpm



[34905](#)

COMPACTA

- Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables
- Velocidad variable

[34245A](#)

CMP 250 V.V. - 15 lt

[34235A](#)

CMP 300 V.V. - 30 lt

Triturador

2300 a 9600 rpm



LARGA

- Doble Función: triturador / batidor
- Campana y cuchilla de acero inox. desmontables
- Velocidad variable
- Uso Intensivo
- Bloque motor de acero inoxidable



[34605](#) - MP 350 Ultra, 50 lt

Triturador - 9500 rpm

[34855L](#) - MP 450 Ultra, 100 lt

Triturador - 1500 a 9000 rpm

[34825L](#) - MP 550 Ultra, 200 lt

Triturador - 9000 rpm

COMBI

- Doble Función: triturador / batidor
- Campana y cuchilla de acero inoxidable desmontables
- Velocidad variable
- Nueva asa aún más ergonómica
- Bloque motor de acero inoxidable



[34305A](#) - CMP 250 Combi, 15 lt

[34315A](#) - CMP 300 Combi, 30 lt

Triturador - 2300 a 9600 rpm

Batidor - 500 a 1800 rpm

[34875L](#) - MP 450 Combi Ultra, 100 lt

Triturador - 1500 a 9000 rpm

Batidor - 250 a 1500 rpm



EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE PASTA

La Monferrina®

MÁQUINA PARA PASTA DOLLY

[LM12020](#)

Dolly es una máquina de counter pequeña, compacta y fiable, ideal tanto para restaurantes como para aficionados a la buena pasta hecha en casa.

- Las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable
- Botón de seguridad y botón de encendido
- Estructura exterior de aluminio anodizado



ACCESORIOS ACOPLABLES:

- [LM-2821/A](#) - Cuchilla cortadora
- [LM-2821/B](#) - Cuchilla cortadora doble
- [LM01B0009](#) - Molde Spaghetti 1.9 mm
- [LM01B0021](#) - Molde Linguine 3.2 X 1.6 mm
- [LM01B0029](#) - Molde Fettuccine 8 mm
- [LM01B0089](#) - Molde Rigatoni 10 mm
- [LM01B0225](#) - Molde Concha 18 mm
- [LM01B0370](#) - Molde Fusilli 10 mm
- [LM01B0464](#) - Molde Caserecci 9 mm
- [LM01BS170](#) - Molde Lasagna
- [LM90920](#) - Cortapasta

EXTRUSORA P6

[LM14045](#) / [LM12045](#)

Máquina semi-automática, de gran fiabilidad. Ideal para elaborar todo tipo de harina y sémola. Está especialmente indicada para realizar pasta corta y larga, simplemente cambiando la trefiladora.

- Eje y caracol desmontables de fácil limpieza y mantenimiento
- Corta pasta automático
- Carro de acero inoxidable
- Enfriamiento por agua
- Ventilador
- Capacidad de la cubeta: **6 kg**
- Producción de pasta: **15-18 kg/h**



ACCESORIOS ACOPLABLES:

- [LM-478/A](#) - Cuchilla cortadora
- [LM-478/B](#) - Cuchilla cortadora doble
- [LM03B0032](#) - Molde Pappardelle 14 mm
- [LM03B0089](#) - Molde Rigatoni 10 mm
- [LM03B0227](#) - Molde Concha 30 mm
- [LM03B0370](#) - Molde Fusilli 10 mm
- [LM03B0464](#) - Molde Caserecci 9 mm
- [LM03B0009](#) - Molde Spaghetti 1.9 mm
- [LM03B0028](#) - Molde Tagliatelle 6 mm
- [LM03BS170](#) - Molde Lasagna



LAMINADORA P-NUOVA

[LM24042](#)

Amasadora y preparadora de masa en hoja. P-Nuova es una máquina multifunción para pastas, que produce de modo automático masa en hoja estirada fina y con grupos específicos acoplados para producir raviolis, tallarines y ñoquis de varias medidas, así como pasta extruída.

- Desmontable completamente, facilitando y agilizando su limpieza y mantenimiento
- Estructura exterior de aluminio anodizado
- Capacidad de la cubeta: **4 kg**
- Producción de pasta: **20 kg/h**
- Ancho de la hoja: **170 mm**



ACCESORIOS ACOPLABLES:

LM90420 - Grupo raviolos
Raviolos de 34 x 40 mm, acero inoxidable

LM90500 - Grupo Tagliatelle
Tagliatelles de 2, 6 y 12 mm, hoja de 170 mm

GRUPO MULTIPASTA

[LM90602](#)

- Accesorio multifuncional hecho para ser combinado a diferentes modelos de máquinas (P-NUOVA y P6)
- El relleno de los raviolos se puede regular así como el espesor del hojaldre para los tallarines y tagliatelle
- Moldes intercambiables para producir raviolos con doble hojaldre y tagliatelle



ACCESORIOS ACOPLABLES:

LM90828 - Molde Ravioli Circular N° 28

LM90839 - Molde Ravioli Medialuna N°39

LM90809 - Molde Ravioli Cuadrado N°9

C1 CREPES REDONDAS

[LM52055](#)

- Máquina automática para la producción de crepes redondas, produce todos los tipos de crepes dulces, saladas, con harinas integrales, etc.
- Produce crepes con ancho fijo de 195 mm, cuadro de mandos
- Contenedor para la masa de crepes con capacidad de 4 litros, rodillo calentador protegido por una grilla, cuadro de mandos





CORTADORES DE VEGETALES Y CUTTERS

robot coupe

CORTADOR DE VEGETALES

22399 (CL20)

- Modelo de mesa compacto, fácil de limpiar
- Construcción en acero inoxidable
- Capacidad: **40 kg/h hasta 2 kg/min**



CORTADOR DE VEGETALES

24444 (CL50)

- Eficaz, robusto ergonómico y fácil de limpiar
- Permite realizar gran variedad de cortes
- Capacidad: **250 kg/h hasta 5 kg/min**



CORTADOR DE VEGETALES

24575 (CL40)

- Modelo de mesa compacto que ocupa poco espacio y permite una gran variedad de cortes:
- **20 a 80 platos/día**



CUTTER DE MESA

22109 (R2)

- Modelo diseñado para la preparación de alimentos picados, triturados, y amasados
- Tapa de policarbonato
- Capacidad/rendimiento: **2.9 lt, hasta 20 platos**



PROCESADOR DE ALIMENTOS

33234 (Blixer 2)

- Una velocidad de 3000 rpm
- Capacidad/rendimiento: **2.9 lt**



PROCESADOR DE ALIMENTOS

33216 (Blixer 4)

- Dos velocidades de 1500 y 3000 rpm
- Capacidad líquida: **4.5 lt**



PREPARACIÓN EXPRIMIDORES

Hamilton Beach

EXPRIMIDOR MANUAL

932H

Sistema de engranajes que multiplica la fuerza facilitando la labor



robot coupe

EXPRIMIDOR CENTRÍFUGO AUTOMÁTICO

56005A (J80 Ultra)

- Evacuación de residuos al recipiente de gran capacidad
- Motor industrial potente y robusto gira a 3000 rpm
- Funcionamiento silencioso y sin vibraciones
- Capacidad: **6.5 lt**



EXPRIMIDOR CENTRÍFUGO AUTOMÁTICO

56105A (J100 Ultra)

- Especial para uso intensivo
- Motor industrial potente y robusto gira a 3000 rpm
- Funcionamiento silencioso y sin vibraciones
- Capacidad: **7.2 lt**



Sunkist

EXPRIMIDOR DE SOBREMESA

N8

Exprimidor profesional de naranja, toronja, limón y mandarina



SECCIONADOR DE FRUTAS

S-104

- Cortador manual de frutas en 8 secciones
- Hojas en acero inoxidable
- Fácil de limpiar



LICUADORAS PROFESIONALES

Hamilton Beach

LICUADORA PARA BAR RIO™

- Sistema Wave~Action™
- Cuchillas de acero inoxidable
- Motor de 1/2 Hp para un licuado rápido y potente
- Vaso apilable

HBB250

- Vaso policarbonato de **44 oz**

HBB250S

- Vaso acero inoxidable de **32 oz**
- Control de pulso de alto/bajo y encendido/apagado



LICUADORA INDUSTRIAL

HBF900S

- Vaso en acero inoxidable
- Capacidad: **1 gal**
- Ideal para preparar salsas
- Motor de 3.5 Hp



PROCESADOR DE ALIMENTOS DE ALTO RENDIMIENTO

HBF500

- 2 velocidades con pulso: revuelve, mezcla, corta, o hace puré con la mayor precisión
- Motor de 1 Hp
- Temporizador y apagado automático
- Vaso de **64 oz** en acero inoxidable
- Copa medidora desprendible





XL® VELOCIDAD VARIABLE

[5201-XL](#)

Maximice las posibilidades de su cocina con la licuadora de mayor capacidad. Mezcle hasta 24 porciones de 240 mL en un sólo paso! La XL® está diseñada para reducir el tiempo de preparación, mejorar la eficiencia del personal y expandir las capacidades del menú. Motor de **≈ 4.2 Hp**
Capacidad **1.5 gl + 48 oz**



DRINK MACHINE

[062825](#) - Advance®

La herramienta ideal para expandir el programa de bebidas. El temporizador con apagado automático le permite atender a otros clientes durante el proceso de licuado y así otorgar mayor velocidad en el servicio. Motor de **≈ 2 Hp**
Capacidad **48 oz**



VITA-PREP®

[062827](#)

La herramienta ideal para cocinas comerciales. El control de velocidad variable permite picar, triturar, hacer purés o mezclar ingredientes espesos a la velocidad ideal.

Motor de **≈ 2.3 Hp**
Capacidad **64 oz**



DRINK MACHINE

[062828](#)

Fuerza, versatilidad y desempeño excepcionales. Con avanzado ventilador de enfriamiento brinda un desempeño inigualable .

Motor de **≈ 3 Hp**
Capacidad **64 oz**



THE QUIET ONE®



Hasta 4 veces más silenciosa que la de la competencia gracias a la avanzada tecnología de atenuación de vibraciones, lo que permite preparar bebidas de calidad en una atmósfera más tranquila y con mayor celeridad en el servicio.

El vaso Advance® permite servir más fácil y rápidamente.

Cuenta con 6 botones de programación y 34 programas optimizados para brindar un licuado más simple y constante.



Motor de \approx 3 Hp
con Capacidad de 48 oz

36019



TIENDA NATURAL: UN NEGOCIO SALUDABLE Y RENTABLE



La venta de licuados o batidos de fruta; es decir, la venta de jugos, es un negocio con **altas posibilidades de éxito** gracias a lo fácil que resulta ponerlo en marcha, a los pocos m² que requiere y a que cada día las personas buscan estas alternativas saludables en su alimentación.

Industrial Taylor pone a su disposición su experiencia de más de 40 años en el montaje de este tipo de soluciones, así como un completo portafolio de productos que le permitirán emprender este negocio o complementar su menú.

ACCESORIOS OPCIONALES

CONTENEDORES ADVANCE®

[058667](#) - Transparente 32 oz / [58989](#) - Amarillo / [58988](#) - Azul / [58990](#) - Naranja / [58991](#) - Púrpura

- La forma y el diseño únicos mejoran el licuado y la forma de servirlo, ahorrando tiempo y dinero
- El pico incorporado sin goteo permite más limpieza y menos desperdicio
- Cada contenedor Advance® de color incluye la tapa correspondiente, construida en una sola pieza (disponibles en 48 oz / 1.4 lt)



058667



58988



58989



58990



58991

RINSE-O-MATIC®

[1442](#) / [1462](#) - Montaje en poceta

- Herramienta para enjuagar cualquier recipiente de licuadora (64 oz/2 lt o menos) en segundos
- Simplemente coloque el recipiente boca abajo y el agua a alta presión elimina todos los residuos



CUCHILLAS



[1152](#)
Cuchilla para
triturar fruta



[15990](#)
Cuchilla vaso
Advance®



[1151](#)
Cuchilla para
frapeado

PREPARACIÓN MALTEADORAS Y MIXER

Hamilton Beach

MALTEADORA SENCILLA

HMD200

- Malteadora / emulsificadora
- Motor de 1/3 Hp
- Incluye vaso en acero inoxidable modelo 110E
- 3 velocidades



MALTEADORA TRIPLE

HMD400

- Malteadora / emulsificadora
- Motor de 1/3 Hp
- Incluye vaso en acero inoxidable modelo 110E
- 3 velocidades
- Ideal para trabajo pesado



MIXER MIX´N CHILL

HMD900

- Activación con una sola mano
- Motor de 3/4 Hp que proporciona un batido de alto rendimiento
- Ciclos pre-programados
- Protector anti-salpicaduras
- 120V



True®

MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS

Las unidades para sándwiches y ensaladas True® están diseñadas con una calidad duradera que protege su inversión a largo plazo. El tener configuraciones flexibles para las bandejas le permite adaptar la unidad para su operación y menú, reduciendo tiempos de preparación y aumentando la frescura del producto. Las convenientes puertas y gavetas aumentan la capacidad de almacenamiento del producto y facilitan el cambio o relleno de las bandejas.

TABLA PARA CORTAR

Removible, con opciones extra profundas disponibles.

BANDEJAS

Bandejas de poliuretano claro, con 102 mm de profundidad estándar. También acepta bandejas de 150 mm y 200 mm de profundidad.

CUBIERTA

Cubiertas aisladas, de acero inoxidable, que mantienen las bandejas más frías para asegurar la frescura de los productos y minimizar la condensación.

AISLAMIENTO

El aislamiento en la estructura completa del gabinete utiliza un nuevo e innovador poliuretano, **Ecomate®**, de alta densidad, que tiene un Potencial de Destrucción de la Capa de Ozono de Cero (ODP) y un Potencial de Calentamiento Global también de Cero (GWP).

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

Sistema de refrigeración avanzado, robusto y amigable con el medio ambiente.



TSSU: UNIDADES REFRIGERADAS PARA SÁNDWICHES Y ENSALADAS

MODELO	GAVETAS	Nº BANDEJAS (1/6)
TSSU-27-08-HC	1	8
TSSU-36-08-HC	2	8
TSSU-48-08-HC	2	8
TSSU-48-12-HC	2	12
TSSU-48-18M-B-FGLID-HC	2	18
TSSU-60-08-HC	2	8
TSSU-72-12-HC	3	12

* Disponible superficie Mega-Top y diferentes configuraciones
Disponibles en diferentes configuraciones (cajones, puertas, doble acceso).

TSSU · TPP



MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE PIZZAS "TPP"

Las mesas para la preparación de pizzas True® ofrecen un diseño líder en el mercado y son fabricadas específicamente para satisfacer las altas demandas del área de preparación de pizzas.

Todos los modelos True® están diseñados utilizando los materiales de la más alta calidad para proveer al cliente con temperaturas más frías en el producto, costos de utilidades más bajos, excepcional seguridad para la comida y el mejor valor en el mercado.

BANDEJAS PARA INGREDIENTES

Las bandejas en la parte posterior mantienen los ingredientes frescos durante el período de servicio. El sistema de refrigeración por aire forzado, robusto, amigable con el medio ambiente de True®, mantiene una temperatura de 0.5 a 5C° en el área de las bandejas y en el interior del equipo.

TABLA PARA CORTAR

Tabla para cortar profunda de 495 mm, removible. Hecha de polietileno blanco de alta densidad. La tabla provee una superficie para la preparación, resistente e higiénica.

TAPA

Tapas de acero inoxidable con aislante que mantienen temperaturas más frías, alimentos más frescos y minimizan la condensación.



AISLAMIENTO

El aislamiento en la estructura completa del gabinete utiliza un nuevo e innovador poliuretano, **Ecomate®**, de alta densidad, que tiene un Potencial de Destrucción de la Capa de Ozono de Cero (ODP) y un Potencial de Calentamiento Global también de Cero (GWP).

TPP: REFRIGERADORES

MODELO	PUERTAS	N° BANDEJAS (1/3)
TPP-44-HC	1	6 
TPP-60-HC	2	8 
TPP-67-HC	2	9 

Diponibles en diferentes configuraciones (cajones, puertas).



TUC · TWT



BAJO MOSTRADORES "TUC" Y MESAS DE TRABAJO "TWT"

Los Bajo Mostradores True® están diseñados con una calidad duradera que protege su inversión a largo plazo.

Diseñados utilizando los materiales y componentes de la más alta calidad, los equipos bajo mostradores y mesas de trabajo de True® proveen las temperaturas más consistentes, costos de utilidades más bajos, excepcional seguridad para la comida y el mejor valor en el mercado de servicio de alimentos de hoy en día.

EXTERIOR / INTERIOR

Exterior: parte frontal, superior y lados de acero inoxidable. parte trasera con acabado en aluminio.

Interior: Lados y parte superior de atractivo aluminio, aprobado por NSF. Piso de acero inoxidable con esquinas cóncavas.

AISLAMIENTO

El aislamiento en la estructura completa del gabinete utiliza un nuevo e innovador poliuretano, **Ecomate®**, de alta densidad, que tiene un potencial de destrucción de la capa de ozono de cero (ODP) y un potencial de calentamiento global también de cero (GWP).

PUERTAS

Puertas batientes con mecanismo de autocierre. La puerta se mantiene abierta a 90°.

PARRILLAS

Parrillas ajustables de alambre para uso industrial recubiertas con PVC.

TUC: REFRIGERADORES Ó CONGELADORES (F)

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS
TUC-27-HC / TUC-27F-HC	1	2
TUC-48-HC / TUC-48F-HC	2	4
TUC-60-HC	2	4

TWT: REFRIGERADORES Ó CONGELADORES (F)

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS
TWT-27-HC / TWT-27F-HC	1	2
TWT-36-HC / TWT-36F-HC	2	4
TWT-48-HC / TWT-48F-HC	2	4
TWT-60-HC / TWT-60F-HC	2	4

Diponibles en diferentes configuraciones (cajones, puertas sólidas, puertas de cristal).



PREPARACIÓN MOLINOS DE CARNE



HL-G12SS / HL-G22S

- Construcción en acero inoxidable
- Ideal para trabajo pesado en procesos industriales
- Motor de ¾ ó 1½ Hp



**Disponibile sólo con bandeja rectangular.



PPJ6

- 6 kg/Ciclo
- Sistema automático de descarga
- Acero inoxidable
- Contenedor removible lavable en máquina



PPJ20

- 20 kg/ciclo
- Patas ajustables que pueden ser fijadas al piso

TAJADORAS



MIRRA

- MIRRA250** - Disco de 250 mm
- MIRRA300** - Disco de 300 mm

- Fusión en aleación de aluminio anodizado
- Eléctrica
- Protector de mano
- Motor ventilado



CANOVA

CNV300

- Eléctrica con Motor de 0.29 Hp
- Tornillos visibles
- Cuchilla en acero inoxidable
- Afilador incorporado
- Extractor de cuchilla incluido
- Empuñaduras en plástico



PALLADIO

PLD300 - Disco de 300 mm

- Eléctrica con motor de 0.37 Hp
- Diseño en red. Tornillos visibles
- Cuchilla en acero inoxidable
- Afilador y extractor de cuchilla incluido
- Empuñaduras en plástico



MANDOLINAS



MANDOLINA GOURMET

5715000

- Cortador / tajador de vegetales
- 4 cuchillas que permiten una amplia gama de cortes
- Acero inox. 18/10



MANDOLINA ULTRA DELUXE 2.0

2012.41

- Pulsador extralargo
- 6 peines Juliana 2, 3, 4, 7, 10 mm
- Afilador



PREPARACIÓN ACCESORIOS DE CORTE



CORTADOR DE TOMATE

943-A - 3/16" (.48 cm)

943-B - 1/4" (.64 cm)

- Exclusivo sistema Perma-Thight que elimina la necesidad de apretar o ajustar la cuchilla
- Protector para la mano



DESCORAZONADOR DE TOMATE

71894

- Dientes de acero inoxidable
- 4 3/4" / 10.8 cm de largo



TABLAS DE CORTE SAFE-T-GRIP®

CBG121812 / CBG152012 / CBG182412

- Código de color que ayuda a prevenir la contaminación cruzada
- Agarre anti-deslizante que ofrece una superficie segura e higiénica
- Únicos co-polímeros resistentes al lavado continuo comercial de alta temperatura



TABLAS DE CORTE CUT-N-CARRY®

CB152012 (38 x 50 cm)

- Almacenamiento sanitario; elimina la posibilidad de contaminación cruzada
- Tabla de corte en co-polímero
- Agarre anti-deslizante que ofrece una superficie segura e higiénica



DESCORAZONADOR DE TOMATE CORE-IT

950-1

Acero inoxidable con fácil agarre; mango de plástico



CORTADOR DE PAPAS

47713

Papas a la francesa, corte de 1 cm (3/8")



TABLAS Y MUEBLES DE CORTE

- R02 - Tabla (Alt. 3.7, An. 60, Pr. 45 cm)
- R03 - Tabla (Alt. 3.7, An. 50, Pr. 37.5 cm)
- R18 - Tabla circular (18" diametro)
- AB07 - Mesa (Alt. 76, An. 76, Pr. 86 cm)

- Robusta y duradera en madera de arce
- Hechos con las más altas normas profesionales de calidad
- Las superficies granuladas permiten un fácil manejo del cuchillo



PREPARACIÓN CUCHILLOS

FABRICADO EN SOLINGEN, ALEMANIA 200 AÑOS DE CALIDAD EXCELENTE.

Fabricantes de cuchillos desde 1814, ésta corporación alemana establecida en Solingen (Alemania) es hoy uno de los líderes mundiales en herramientas de corte de acero forjado.

Todos los cuchillos forjados de Wüsthof tienen las siguientes cualidades:

- Acero Alemán, Cromo- Molibdeno-Vandio (X50Cr Mo V 15)
- Templado a 58° Rockwell (cuchillos forjados) ó 56° (cuchillos cortados con láser)
- Inoxidable, resistente y duradero
- Larga duración del filo. Fácil de reafilarse



SILVERPOINT

4041
Cuchillo para Steak
13 cm



4141
Cuchillo para Pan
20 cm



4023
Cuchillo para Verduras
8 cm



4420-20
Espátula - 20 cm



4246
Pelador Descorazonador
de Manzanas - 21 cm



4240-1.0
Vaciador para Frutas
ø 1 cm



4420-12
Espátula - 12 cm



4072
Pelador para Papas
17 cm



4240-1.8
Vaciador para Frutas
ø 1,8 cm



4424
Espátula Voltear
12 cm



4425
Espátula Voltear
12 cm



4240-2.5
Vaciador para Frutas
ø 2,5 cm



4421
Espátula - 10 cm



4241
Vaciador Frutas Doble
2.2 cm y 2.5 cm



3086
Pelador raspa Limones
15 cm



CLASSIC

4532
Cuchillo Superslicer Pan
26 cm



4602
Cuchillo para Deshuesar
14 cm



4066-12
Cuchillo Utilitario
12 cm



4066-09
Cuchillo Pelar - 9 cm



4522-23
Cuchillo Asados
23 cm



4183
Cuchillo Santoku
17 cm



4522-16
Cuchillo Sándwich
16 cm



4582-26
Cuchillo Chef - 26 cm



4582-23
Cuchillo Chef - 23 cm



4522-20
Cuchillo Asados - 20 cm



4150
Cuchillo para Pan
23 cm



4582-20
Cuchillo Chef - 20 cm



4410-18
Tenedor Carnes
18 cm



4603
Cuchillo para Deshuesar
6 cm



4580
Cuchillo Cocina
16 cm



PREPARACIÓN CUCHILLOS



GOURMET

4034

Cuchillo para Pelar
6 cm



4101

Cuchillo para Tomate
12 cm



4045

Cuchillo Utilitario
12 cm



4400-16

Tenedor para Carne
16 cm



4114-20

Cuchillo para Asados
20 cm



4502-26

Cuchillo para Jamón
26 cm



4511-26

Cuchillo para Jamón
26 cm



4562-26 / 20 / 23

Cuchillo Chef
26 cm



7278

Soporte para Cuchillos



7277

Soporte para Cuchillos



4606-16

Cuchillo para Deshuesar
16 cm



4204

Cuchillo Offset Decoración
10 cm



4188

Cuchillo Santoku
17 cm



CLASSIC IKON

4414-16

Tenedor Carnes
16 cm



4086

Cuchillo para Mechar
9 cm



4596

Cuchillo de Chef
16 cm



9876

Bloque Chuchillos para 6 piezas



7250

Bloque sin Chuchillos

4596

Cuchillo de Chef
20 cm



4468

Chaira - 26 cm



9716

Juego de
4 cuchillos
(4096)
para steak



PRO

4852-16

Cuchillo Utilitario
16 cm



4856

Cuchillo para Filetes
20 cm



4860

Cuchillo Santoku
26 cm



4862-20

Cuchillo Cocinero
20 cm



4862-26

Cuchillo Cocinero
26 cm



4853-23

Cuchillo para Pan
23 cm



4857-28

Cuchillo Superslicer
28 cm



PREPARACIÓN CUCHILLOS

PRO COLOUR



4862/23

Cuchillo de Cocina - 23 cm

Disponible en:
Azul, verde, rojo, blanco, amarillo



4863

Cuchillo para Deshuesar

Disponible en:
Rojo, amarillo



4856

Cuchillo para Filetear

Disponible en:
Rojo, azul



4860

Cuchillo Santoku

Disponible en:
Azul, verde, rojo, amarillo



OTRAS PIEZAS

4680-16

Hachuela - 16 cm



4680-20

Hachuela - 20 cm



4434

Espátula Plana Voltrear
12 cm



4435

Espátula para Voltrear
12cm



4438

Espátula Voltrear Offset
12 cm



4430-15

Espátula - 15 cm



4430-20

Espátula - 20 cm



4430-25

Espátula - 25 cm



4473-26 - Chaira Acero, 26 cm

4461-23 - Chaira Acero, 23 cm

4455 - Chaira Cerámica, 26 cm



4342

Afilador Portátil



4349

Guía para Afilar



7378

Estuche Cocinero para 10 piezas



7377

Estuche Cocinero para 12 piezas



7379

Estuche de cocinero
para 18 piezas



ARTESANÍA JAPONESA PARA LA COCINA DEL MAÑANA

Totalmente fabricados en Japón, los cuchillos **Mac®** son una combinación de lo mejor del diseño occidental y la fabricación artesanal japonesa. Cada cuchillo está formado, ensamblado, pulido y afilado por artesanos japoneses profesionales en hasta 64 medidas para garantizar que cada cuchillo sea una herramienta de precisión impecable, incluso las hojas son de alta calidad más delgadas que las demás, lo que permite cortar sin esfuerzo y a través de casi cualquier cosa.



PREPARACIÓN CUCHILLOS

MAC

LÍNEA CHEF SERIES

BK-100

Cuchillo Chef
27.4 cm



BK-80

Cuchillo Chef
21 cm



BNS-60

Cuchillo Fileteador
16 cm



PK-25

Cuchillo para Pelar
6.6 cm



BS-90

Cuchillo para Pan
22 cm



HB-55

Cuchillo para Pelar
13.5 cm



HB-85

Cuchillo de Chef
21.6 cm



SSL-130

Cuchillo para Salmón
(con Dimples) - 32.5 cm



TH-100

Cuchillo de Chef
(con Dimples) - 25.4 cm



TH-80

Cuchillo de Chef
(con Dimples) - 20 cm



LÍNEA ORIGINAL

UK-60

Cuchillo utilitario
17 cm



FK-70

Cuchillo para Filetear
17.5 cm



PK-40

Cuchillo para Pelar
10.4 cm



SBK-105

Cuchillo de Chef - 26.4 cm
Línea Ultimate



LÍNEA SUPERIOR

SA-80

Cuchillo Utilitario
20.6 cm



SK-40

Cuchillo Pelar
9.9 cm



SF-85

Cuchillo Fileteador
21 cm



SK-65

Cuchillo Santoku
17 cm



SD-65

Cuchillo Hachuela
16.5 cm



SP-50

Cuchillo Pelar
12.4 cm



SB-105

Cuchillo Pan
27 cm



LÍNEA PROFESIONAL

MBK-85

Cuchillo de Chef
22 cm



PKF-30

Cuchillo para Pelar
7.9 cm



PKF-50

Cuchillo Pelar
12.4 cm



MBK-95

Cuchillo de Chef
24.9 cm



PREPARACIÓN CUCHILLOS

LÍNEA PROFESIONAL

MTH-80
Cuchillo de Chef
(con Dimples) - 20 cm



MSK-65
Cuchillo Santoku
(con Dimples) - 17 cm



MBK-110
Cuchillo Chef
27.4 cm



SO-70
Cuchillo fileteador
17.5 cm



LÍNEA JAPONESA

FKW-10
Cuchillo Sashimi
30 cm



HO-FK-300
Cuchillo Sashimi
30 cm



FKW-9
Cuchillo Sashimi
26.9 cm



FKW-7
Cuchillo Sashimi
22.6 cm



JU-65
Cuchillo para Verduras
16.5 cm



CL-40
Cuchillo Hachuela Deba
10.9 cm



LÍNEA DAMASCUS

DA-JU-180
Cuchillo para Vegetales
18 cm



DA-PK-90
Cuchillo para Pelar
8.9 cm



DA-BK-200
Cuchillo de Chef
20 cm



DA-BS-230
Cuchillo para Pan
23 cm



DA-SK-180
Cuchillo Santoku
18 cm



DA-SL-240
Cuchillo Rebanador
23.9 cm



ACCESORIOS PARA EL AFILADO DE SUS CUCHILLOS

MAC

SS-1000
Piedra afiladora Mediana, 20.8 cm



SS-6000
Piedra afiladora Fina, 21.1 cm



SS-240
Piedra afiladora Gruesa, 20.6 cm



SS-1
Piedra Cocina afiladora Whetstone, 6.6 cm



DS-1
Piedra Afiladora Diamante, 5 cm



SRB-103
Chaira Cerámica Negra, 25.4 cm



STF-03
Piedra Fijadora



Chef'sChoice®

AFILADOR COMERCIAL

2100

- Carcasa de metal muy resistente
- Muelas abrasivas de diamante para un afilado perfecto y de larga duración
- Módulo de afilado lavable y recambiable
- Apto para cuchillos de filos liso o serrado



AFILADOR PARA CUCHILLOS DE 15°

15XV

Combina la resistencia y durabilidad del borde Trizor® con la tecnología 15°XV ultra nítidas sin defectos ideal para convertir tradicionales bordes de fábrica de 20° en bordes de alto rendimiento





DESNAADOR EN ESPIRAL

[1308TSW](#) - ø 8" (20.3 cm)
[1309TSW](#) - ø 9" (22.9 cm)

Mango largo diseñado para una baja transferencia de calor



COLADORES CHINOS

[S507E](#) - ø 17.8 cm
[S508E](#) - ø 20 cm
[S5010E](#) - ø 25 cm
[S5012E](#) - ø 30.5 cm
[S5012C](#) - ø 30.5 cm

- Cuerpo de metal perforado
 - Acero inoxidable



PRENSA PARA PURÉ

[746193](#)

- Construcción en acero inoxidable
 - Capacidad para una porción grande



TAMIZ

[S9912](#) - ø 12"

- Acero inoxidable
 - 2 barras de refuerzo



PALAS PARA MEZCLAR

[19942](#) / [19948](#) / [19960](#)

- Acero inoxidable 18/8
 - 42", 48" y 60"



ESPÁTULAS PLÁSTICAS

[71771](#) - 25.5 cm / [71772](#) - 26.5 cm
[71774](#) - 36.5 cm / [71777](#) - 40.5 cm

Hoja contorneada flexible para usarse con recipientes de cualquier forma



CUCHARAS MEDIDORAS

[2316EH](#)

- Juego de 4 cucharas medidoras redondas, en acero inoxidable
 - Capacidades: 15 ml, 5 ml, 2,5 ml y 1.25 ml



BOQUILLAS PARA PASTELERÍA

[5750409](#) - Estrella / [50209](#) - Lisa

- Acero inox. 18/8
 - Boquilla de 5 cm (2")
 - Juego incluye 12 piezas



CONDIMENTEROS

[SHD2571](#) (con asa) - 12 oz
[SD2571](#) - 12 oz
[SDH4571](#) - 22 oz
[ADH3571](#) (con asa) - 13 oz

- SD: Acabado brillante, en acero inoxidable
 - AD: Acabado satinado, en aluminio



TAZONES PARA MEZCLAR

[S871](#) - ø 16.5 cm, 0.75 lt / [S872](#) - ø 20 cm, 1.5 lt / [S873](#) - ø 24.5 cm, 3 lt
[S874](#) - ø 27 cm, 4 lt / [S876](#) - ø 31 cm, 6 lt / [S877](#) - ø 34 cm, 8 lt
[S772](#) - ø 20 cm, 0.75 lt / [S773](#) - ø 25 cm, 3 lt / [S774](#) - ø 27 cm, 4 lt
[S775](#) - ø 29.2 cm, 5 lt / [S776](#) - ø 31.8 cm, 6.75 lt / [S777](#) - ø 34 cm, 8 lt

- Construcción en acero inoxidable 18/8, acabado espejo





ESPÁTULAS PARA ALTA TEMPERATURA

[71775](#) / [71778](#)

- No rayan su parrilla ni sus utensilios de cocina
- Disponibles en varios tamaños



CORTADOR DE RUEDAS MÚLTIPLE

[MWPC6X2](#)

- Construido en acero
- inoxidable
- Se expande hasta 55 mm



ESPOLVOREADORES Y TARROS PARA CONDIMENTOS

- [96SKRC-135](#) - Queso
- [96SKRD-135](#) - Sal o Pimienta
- [96SKRF-135](#) - Polvo Fino
- [96SKRM-135](#) - Polvo Medio
- [96SKRN-135](#) - c/ Tapa Sólida
- [96SKRLF-407](#) - Tapa Repuesto Fino Verde
- [96SKRLM-408](#) - Tapa Repuesto Medio Rosado
- [96SKRLN-148](#) - Tapa Repuesto Sólida Blanco

- Fabricados en policarbonato Camwear®
- Tapas codificadas por color
- No se abollan ni se oxidan
- Incluyen tapa (disponible tapa repuesto)



PALAS LIBRADORAS

- [SCP6CW](#) - 6 oz
- [SCP12CW](#) - 12 oz
- [SCP24CW](#) - 24 oz
- [SCP64CW](#) - 64 oz

- Hechas de policarbonato prácticamente irrompible
- No se abollan ni se oxidan
- Mango de agarre seguro



JARRAS MEDIDORAS PARA LÍQUIDOS

- [25MCCW](#) - 225 ml / [50MCCM](#) - 0.5 lt
- [100MCCW](#) - 1 lt / [200MCCM](#) - 2 lt

- Fabricadas en policarbonato Camwear®
- No se abollan ni se oxidan
- Asa premoldeada irrompible
- Graduaciones en oz, qts, ml, y tazas



BATIDOR PIANO

- [47002](#) - 25.4 cm / [47003](#) - 30.5 cm.
- [47004](#) - 35.6 cm / [47005](#) - 40.6 cm
- [47006](#) - 45.7 cm

- Acero inoxidable
- Mango ergonómico de una sola pieza, completamente sellado para evitar la acumulación de alimentos y bacterias



ESCURRIDORES

- Fino: [47188](#) - ø 15.9 cm
- [47189](#) - ø 20.3 cm / [47190](#) - ø 26 cm
- Fino doble: [47191](#) - ø 15.9 cm
- [47192](#) - ø 20.3 cm / [47193](#) - ø 26 cm

- Malla de alambre recubiertos de hojalata
- Bordes reforzados



PREPARACIÓN ACCESORIOS PARA PIZZA



BANDEJAS PARA PIZZA

[CTP9](#) - 9" / [CTP12](#) - 12"
[CTP13](#) - 13" / [CTP14](#) - 14"
[CTP15](#) - 15" / [CTP16](#) - 16"
[CTP18](#) - 18" / [CTP19](#) - 19"

Fabricadas en aluminio
 calibre 18



MALLAS PARA PIZZA

[18706M](#) - 6" / [18707](#) - 7"
[18708](#) - 8" / [18712M](#) - 12"
[18714](#) - 14" / [18715](#) - 15"
[18716M](#) - 16" / [18718](#) - 18"
[18720](#) - 20"

Fabricadas en aluminio sin uniones



CORTADOR MEDIALUNA

[PKR20](#)

- Cuchillo de acero inoxidable
- Asa en polipropileno



CORTADORES DE PIZZA

[PPC2](#) - 2¾"
[PPC4](#) - 4"
[PPC5](#) - 5"

- Para trabajo pesado
- Mango plástico modelado en una pieza
- Ruedas en acero inoxidable



DOCKERS

[DD5274](#) / [DD5704](#)

- [DD5274](#): Ruedas individuales con puntas plásticas
- [DD5704](#): Mango en aluminio y pines en acero



CUCHARONES PLANOS PARA SALSAS

[SPN-2](#) / [SPN-3](#) / [SPN-4](#)
[SPN-5](#) / [SPN-6](#) / [SPN-8](#)

- Fabricadas en acero templado
- No se deslizan pues cuentan con sistema automático de bloqueo



PALAS PARA PIZZA

[23506](#) - 12" x 12" / [23516](#) - 16" x 18"

- Aluminio de grueso calibre
- Mango de madera reforzado



CAJA Y TAPA PARA MASAS DE PIZZA

[DB18266CW148](#) - 46 x 66 x 15 cm
[DB18263P148](#) - 46 x 66 x 7.3 cm

- Ideal para guardar, transportar y enfriar masa
- Construida en polipropileno, resistente a las sustancias químicas, no absorbe olores y es fácil de limpiar
- Resiste temperaturas desde -40°C hasta 88°C
- Se puede lavar en lavavajillas
- La tapa se puede usar como una bandeja de 46 x 66 cm



RASPADOR / CORTADOR DE MASA

[574268](#)

- Cuchilla en acero inoxidable
- Mango plástico
- 4" x 6"



PREPARACIÓN ACCESORIOS DE SERVICIO



CUCHARAS DE NYLON PARA PREPARACIÓN

[4689760 / 4689830](#)
[4689850 / 4689960](#)

- Disponibles en cinco colores para usarse en los programas de **HACCP**
- Ideales para baterías de cocina no adherentes, no manchan ni rayan la superficie
- Soportan hasta 204°C



UTENSILIO DE NYLON SPOODLE®

[5283615 / 5283715](#)
[5283815 / 5283615](#)

- Nylon resistente a altas temperaturas, soporta hasta 246°C
- Mango ergonómico que brinda comodidad y reduce la fatiga manual
- Construcción en una sola pieza



CUCHARONES REDONDOS SPOODLE®

[62167 / 61147 /](#)
[5283615](#)

- Construcción en una sola pieza de acero inoxidable durable e higiénica
- Mango de nylon resistente a altas temperaturas - hasta 232°C
- Identificados con color



CUCHARONES OVALADOS SPOODLE®

[6412120 / 6412320 /](#)
[6412820](#)

- El asa de nylon resiste el calor hasta 232°C
- Identificado con color
- Exclusivo diseño de porcionador ovalado que calza en las esquinas



UTENSILIO SPOODLE® CON MANGOS GRIP´N SERV®

[61147 / 62167 / 62177](#)

- Construcción de una sola pieza para facilitar la limpieza
- Mangos revestidos de plástico que resisten el calor hasta 110°C
- Acero inoxidable



CUCHARONES DE UNA SOLA PIEZA

[4980120 / 4980230 / 4980335](#)
[4980445 / 4980655 / 4980865](#)

- Mangos **Kool-Touch®** revestidos de plástico que resisten el calor hasta 82°C
- Ejes y porcionadores de acero inoxidable
- Mangos de gancho para evitar que se deslicen y permite guardarlos más fácilmente



TENAZAS CON EXTREMO DE NYLON

[4781222 / 4781612](#)
[4781212 / 4781622](#)

- Nylon resistente a temperaturas de hasta 232°C
- Construcción de una sola pieza con extremo sobremoldeado, es higiénica y no se separa



INSERTOS PARA BAÑO MARÍA

[BMP2](#) - 1.9 lt / [BMP8](#) - 7.8 lt / [MBP12](#) - 11.4 lt

- Acero inoxidable, muy resistente
- Excelentes contenedores para almacenar alimentos
- Tapas disponibles por separado



INSERTOS PARA VEGETALES

[VI0812](#) - 6.7 lt / [VI01012](#) - 10.4 lt

- Acero inoxidable
- Exterior con acabado pulido tipo espejo
- Tapas disponibles por separado



PREPARACIÓN RECIPIENTES

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS®

RECIPIENTES GASTRONORM

- Construcción en policarbonato Camwear®
- Soportan temperaturas desde -40°C hasta 99°C
- Graduaciones inglesas y métricas
- Ideales para almacenamiento, transporte y exhibición
- Se apilan sin aprisionarse ni pegarse
- Tapas **Griplid**® disponibles. La tapa "agarra" el costado del recipiente reduciendo derrames y puntos de contaminación cruzada



ozti

RECIPIENTES GASTRONORM

- Diseño especial que facilita su separación cuando se apilan
- Construidos en acero inoxidable 18/10
- Ajuste perfecto para evitar el escape del vapor en baños maría
- Bordes reforzados que ayudan a prevenir que las esquinas se doblen
- Disponibles en profundidades de 6.5, 10, 15 y 20 cm



RECIPIENTES GASTRONORM

CONFIGURACIÓN

GN 1/1
32.5 x 53 cm



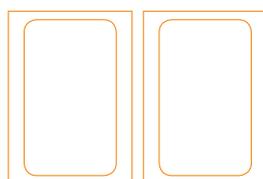
PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM	8.5 LT
10 CM	13 LT
15 CM	19.5 LT
20 CM	25.6 LT

GN 2/4
16.2 x 53 cm



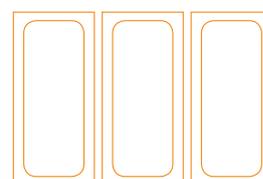
PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM	3 LT
10 CM	5 LT

GN 1/2
26.5 x 32.5 cm



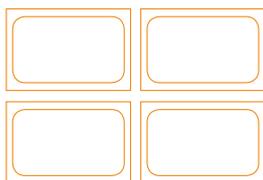
PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM	3.9 LT
10 CM	5.9 LT
15 CM	8.9 LT
20 CM	11.7 LT

GN 1/3
17.6 x 32.5 cm



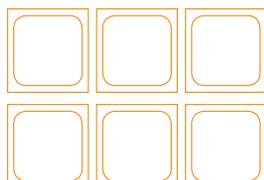
PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM	2.4 LT
10 CM	3.6 LT
15 CM	5.3 LT
20 CM	6.9 LT

GN 1/4
16.2 x 26.5 cm



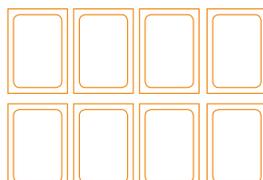
PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM.	1,7 LTS.
10 CM.	2,5 LTS.
15 CM.	3,7 LTS.

GN 1/6
16.2 x 17.6 cm



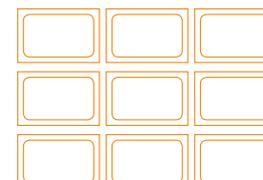
PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM	1 LT
10 CM	1.5 LT
15 CM	2.2 LT

GN 1/8
16.12 x 13.17 cm



PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM	0.7 LT.
10 CM	1 LT.
15 CM	1.5 LT

GN 1/9
10.8 x 17.6 cm



PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
6.5 CM	0.57 LT
10 CM	0.85 LT

Josper®





◆ COCCIÓN

COCCIÓN

Recomendaciones

- La temperatura de cocción para el pollo y el cerdo debe ser superior a los 72°C.
- La temperatura de cocción para la carne de res debe ser desde los 50°C dependiendo el término.
- La temperatura de cocción recomendada para el pescado de aleta es de 63°C.
- Las operaciones de cocción deben realizarse de forma secuencial y continua para no favorecer el crecimiento de microorganismos que puedan resultar dañinos.
- La correcta elección de un equipo de cocción garantizará la inocuidad del producto (sano y de calidad).
- Poder controlar de manera eficiente las temperaturas de los equipos de cocción permitirá entregar la calidad en el alimento que el cliente espera.

La temperatura de cocción de los alimentos

Para consumir algunos alimentos y asegurarse de la eliminación de bacterias y microorganismos, es necesario someterlos al proceso de cocción. La carne y las verduras, por ejemplo, pueden contener organismos patógenos por una manipulación inadecuada, por las bacterias del suelo o por el proceso de preparación. La temperatura ideal para garantizar la conservación de estos alimentos es de 75 grados o más durante dos minutos.



BUENAS PRÁCTICAS



JOSPER ES UNA ELEGANTE COMBINACIÓN ENTRE UNA PARRILLA Y UN HORNO EN UNA SOLA MÁQUINA

Destinada a un gremio muy exigente como es el sector HORECA. Apreciado de forma igual por Steak Houses, Braserías, Bares de tapas, Bistro-Cafés, Restaurantes tradicionales, Alta cocina...

- Trabaja 100% con carbón vegetal.
- Diseño único de barbacoa cerrada.
- Diferentes niveles de BRASEADO.
- Sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo.
- Control de temperatura por un sistema de tiros.

PARRILLA VASCA

En el proceso de fabricación de la PARRILLA VASCA se usan las mejores aleaciones de acero creado por y para JOSPER, así como el diseño más avanzado en la construcción de parrillas tradicionales. La máquina incluye elevación del brazo mediante un sistema mecánico, accionado por un volante en el frontal y lleva montada una reductora de altísima calidad, que permite el movimiento sin esfuerzo alguno y con una altísima resistencia a altas temperaturas. El tiempo de encendido es de 20 minutos aproximadamente, y la temperatura de cocción de 250°C.



*Passion
for Grilling* by josper®



HORNOS BRASA DE SOBREMESA

HJX-PRO-MINI



HJX-PRO-S80



HJX-PRO-M120



HJX-PRO-L175



Disponibles en tapas de diferentes colores bajo pedido

INFORMACIÓN TÉCNICA

	HJX-PRO-MINI	HJX-PRO-S80	HJX-PRO-M120	HJX-PRO-L175
Recomendado para ± Recommended for ±	40 comensales 40 dinners	80 comensales 80 dinners	120 comensales 120 dinners	175 comensales 175 dinners
Tiempo de encendido Fire up time	25 min aprox. 25 min average	30 min aprox. 30 min average	35 min aprox. 35 min average	40 min aprox. 40 min average
Consumo diario de carbón Charcoal daily consumption	6 a 8 kg 13.2 to 17.6 lb	10 a 12kg 22 to 26.5 lb	12 a 16 kg 26.5 to 35 lb	16 a 20kg 35 to 45 lb
Autonomía por carga Performance	7h	9h	9h	9h
Producción por hora Production per hour	25 kg aprox. 55.1 lb average	60 kg aprox. 132 lb average	90 kg aprox. 192 lb average	110 kg aprox. 242.5 lb average
Temperatura de braseado Broiling temperature	250 a 350 °C 482 a 662 °F			
Capacidad bandejas GN (por parrilla) Grill rack capacity in Gn trays	1xGN1/1	1xGN1/1	2xGN1/1	2xGN1/1
Potencia térmica nominal Nominal heat output	7.5 kW 10 hp	8.8 kW 11.8 hp	7,4 kW 9.92 hp	9.6 kW 12.9 hp
Caudal másico de humos Flue gas mass flow	11.91 g/s 0.42 oz/s	19.36 g/s 0.68 oz/s	15,39 g/s 0.54 oz/s	23.57 g/s 0.83 oz/s
Peso neto	128 kg	180 kg 396 lb	250 kg 551 lb	310 kg 683 lb



HJX-PRO · TECNOLOGÍA

Filtro de seguridad y difusor antichispas y antipartículas.

Salida de humos refrigerada.

Soporte bandejas GNs:
Uso de calor residual para mayor rendimiento.

Rejilla de ventilación.
Ayuda a la evacuación del aire caliente.

Regulación de entrada de aire mediante 8 aperturas y evacuación de cenizas
Control de intensidad de combustión y cierre de seguridad.

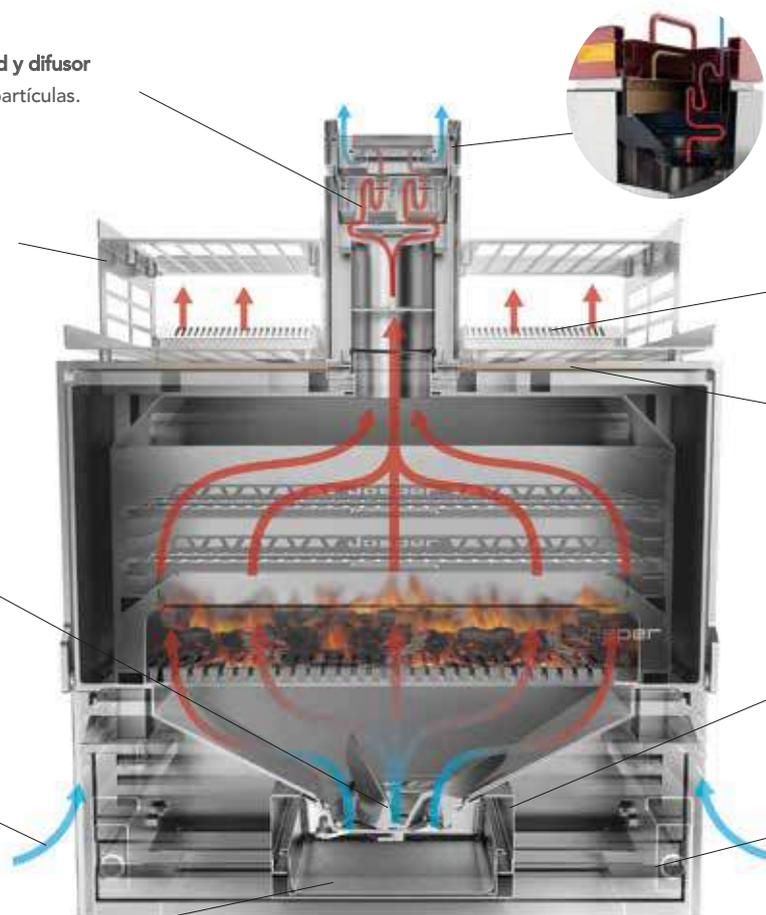
Capas de aislante en la parte superior y trasera.

Entrada de aire de refrigeración.

Cámara de cenizas.
Evita que las cenizas lleguen al sistema de tracción.

Bandeja GN como colector de cenizas.

Sistema extraíble de tracción de la puerta.



COCCIÓN BROILERS Y PLANCHAS



BROILER DE CADENA A GAS

JF62

- Automático
- Diseño compacto



BROILER VERTICAL DOBLE INFRARROJO

M110XM

- Frente y lados en acero inoxidable
- 140.000 BTU's
- 4 quemadores infrarrojos de 17.500 BTU / cámara
- Área de parrilla 24-22"
- 3 posiciones de parrilla
- Filtro removible, fácil de limpiar
- Controles independientes para cada cámara



BROILER A GAS HEAVY DUTY

GTBG24-AB24 - 300 a 660°F, 24"
GTBG36-AB36 - 300 a 600°F, 36"

- Parrillas reversibles y ajustables
- Operación con piedras cerámicas de alta duración
- 30.000 BTU's por cada 12"



BROILER A GAS HEAVY DUTY

GTBG24-NR24 - 72.000 BTU'S
GTBG36-NR36 - 108.000 BTU'S

- Construcción en acero inoxidable
- Posiciones de parrilla fija
- Controles para cada quemador



PLANCHA A GAS

GTGG24-GT24
GTGG36-GT36

- Distribución de calor: un quemador y control por cada 12" de superficie de cocción de la plancha
- Seguro, fácil encendido: encendido de chispa piezoeléctrico
- Disponible para gas natural o propano



PLANCHA COMPACTA DE INDUCCIÓN

GI-SH/GR 3500

- Eficiente en el uso de la energía, rápido encendido, excelente recuperación, temperatura uniforme, cocción precisa, operación fría
- Transmisión instantánea de la energía
- Construcción del gabinete en acero inoxidable





PARRILLA A GAS RADIANTE/PIEDRA.
Disponible en 60 cm y 90 cm

Ref.CBL0900-IND

- Potencia 84.000 BTUS
- Unidad fabricada de acero inoxidable
- Dimensiones 900 x 670 x 350 mm.



PLANCHA A GAS.
Disponible en 60cm ,90cm y 120cm

Ref.CBF1200-IND

- Potencia 112.000 BTUS
- Unidad fabricada de acero inoxidable
- Dimensiones 1223 x 675 x 350 mm.



FREIDORA A GAS

Ref.FFA3200-IND

- Volumen de aceite 20L
- salida del producto Aprox 40 kg papas fritas/hora
- Potencia 90.000 BTU
- Dimensiones 400 x 760 x 1180 mm



FREIDORA SENCILLA DE SOBREMESA

Ref.FFA2001-IND

- Capacidad de salida: aprox 4kg de papas francesas por hora
- Potencia: 2.5kw
- Volumen de aceite: 5lt
- Dimensiones: 282 x 448 x 288mm



FREIDORA DOBLE DE SOBREMESA

Ref.FFA2002-IND

- Capacidad de salida: aprox 8kg de papas francesas por hora
- Potencia: 2 x 2.5kw
- Volumen de aceite: 2 x 5lt
- Dimensiones: 573 x 470 x 278mm



ESTUFA A GAS DE 4 QUEMADORES DE 60 CM

Ref.HPA0004-IND

- Potencia 104.000 BTUS
- Unidad fabricada de acero inoxidable
- Dimensiones 600 x 692 x 364 mm.



ESTUFA A GAS DE 6 QUEMADORES DE 90 CM

Ref. HPA0006-IND

- Potencia 156.000 BTU
- Unidad fabricada de acero inoxidable
- Dimensiones 900 x 692 x 364 mm.



ESTUFA A GAS DE 4 QUEMADORES CON HORNO

Ref.COA3104-IND

- Potencia 119.700 BTUS
- Unidad fabricada de acero inoxidable
- Dimensiones 700 x 750 x 900 mm.





VENTAJAS DEL SISTEMA BLAST CHILLER



Fresh, Cold & Iced

INFINITY 5

[9AMI05IM6SA01](#)

- Nº bandejas: 5 x GN 1/1
- Rendimiento:
Abatimiento 25 kg
Congelación rápida 15 kg
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)

INFINITY 5 ALL-IN-ONE

[9AMI05IM6OA01](#)

- Nº bandejas: 5 x GN 1/1
- Rendimiento:
Abatimiento 25 kg
Congelación rápida 15 kg
- Ciclo cocción lenta, fermentación y combinado
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)

SPEED 5 GN

[9AME05IM6OA02](#)

- Nº bandejas: 5 x GN 1/1
- Rendimiento:
Abatimiento 15 kg
Congelación rápida 10 kg
- Descongelamiento
- Sistema de control táctil, con pantalla LED dinámica

INFINITY
all-in-one technology





ABATIDORES Y CONGELADORES RÁPIDOS:

- Fácil de usar gracias a mandos claros e intuitivos en la pantalla TÁCTIL 7" de 16 millones de colores, que guían al operador durante la ejecución de ciclos automáticos o manuales.
- Le ayuda, pero usted decide cómo. Ciclos de funcionamiento manuales para quien prefiere crearlos de acuerdo a su experiencia o bien automáticos diferenciados y dedicados a las diferentes tipologías de productos, para quien elige confiar en la experiencia de Afinox y de profesionales expertos.
- Los modelos All-in-one son un asistente multifunción: de frío a calor en un solo producto.

INFINITY 10

[9AMI10IT6SA02](#)

- N° bandejas: 10 x GN 1/1
- Rendimiento:
Abatimiento 45 kg
Congelación rápida 30 kg
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)



INFINITY 20 START 4HP

[9AMI20RT6SA02](#)

- 1 carro GN 1/1 (no incluido)
- Rendimiento:
Abatimiento 110 kg
Congelación rápida 95 kg
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura).



INFINITY 40 START

[9AMI40RT6SA02](#)

- 1 carro GN 1/1 (no incluido)
- Rendimiento:
Abatimiento 150 kg
Congelación rápida 135 kg
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura).





SOLUCIONES AVANZADAS PARA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



SISTEMA COOK & CHILL PARA BOLSAS

ALTO VOLUMEN

Produce volúmenes mayores en menos tiempo con mejores resultados

ALTA PRODUCCIÓN

Elabora una mayor variedad de alimentos que satisface las demandas del menú cambiante y las exigencias de los clientes (se pueden producir muchos productos del menú como sopas, salsas, estofados, carnes, verduras al

horno, aderezos para ensaladas, ensaladas frías, gelatinas, rellenos para pasteles o tartas y muchas especialidades étnicas). Gran uniformidad: Duplica los mismos excelentes resultados, cada vez y todas las veces.

AUMENTO DE LA EFICIENCIA

Reduce los gastos de mano de obra, víveres y otros costos desde el 20 hasta el 50%

INNOVACIÓN

Inventa métodos de producción de alimentos que logran los resultados deseados.

Los usuarios típicos del sistema Cook & Chill son casinos, escuelas y colegios, hoteles, instituciones de asistencia médica, universidades, supermercados, cadenas de restaurantes y los servicios de banquetes a domicilio o catering.



A. Hornos de convección - B. Horno/vaporizador Combi - C. Vaporizador de convección a presión - D. Vaporizador de convección - E. Marmitas

COCCIÓN CREPERAS

Krampouz

CREPERA DOBLE A GAS

CGCIF4

- Chasis en acero inoxidable; 2 placas de fundición en acero de ø35 cm
- Encendido piezoeléctrico; sistema seguridad en caso corte de llama
- Alimentación de gas butano, propano o natural



CREPERA DOBLE ELÉCTRICA

CECIG4

- Chasis en acero inoxidable; placas de fundición en acero de ø35 cm
- Interruptor de encendido/apagado; piloto de conexión a la red; piloto de calentamiento



CREPERA DE LUJO A GAS

CGBIC4AA

- Chasis en acero inoxidable; placas de fundición en acero de ø40 cm
- Encendido piezoeléctrico; regulación termostática
- Alimentación de gas butano, propano o natural



ACCESORIOS PARA CREPERAS

PIEDRA ABRASIVA

APA1

- Para el mantenimiento regular de las placas sin estropear su superficie
- Facilita la eliminación de la costra formada durante la cocción
- 160 x 75 x 75 mm



CREPERA DE LUJO ELÉCTRICA

CEBIA4AO

- Chasis en acero inoxidable; placas de fundición en acero de ø40 cm
- Interruptor de encendido/apagado; piloto de conexión a la red;
- Regulación termostática de 50°C a 300°C



KIT DE ACCESORIOS PARA MASA

AKE84

- Práctico esparcidor de masa para placa de ø 40 cm
- El kit incluye: 1 esparcidor y 1 cucharón dosificador en acero inoxidable, 1 rastrillo y 1 espátula en haya, 1 recipiente para agua y 1 pincel para limpiar el esparcidor



ACCESORIO DE ENGRASE PARA PLACAS

ATE1 / ATE2

- Limpieza y engrase rápidos de las placas
- Resistentes al calor y a la abrasión
- Filtro reversible
- Filtros adicionales de recambio (ATG2)



ESPÁTULA

ASI35

- Espátula en acero inoxidable para crepes
- 350 mm de longitud útil / 460 mm de longitud total



SANDUCHERAS

EQKO

- Operación eléctrica a 2.15 KW
- Control termostático de temperatura hasta 300 grados Centígrados
- Área útil de trabajo de 33.0x35.5 cms. Unidad
- Fabricada de acero inoxidable.
- Dimensiones 35.5x46.6x32.7 cms.
- Espec. eléctrica 110/60/1.



SIRMAN
FOOD PROCESSING MACHINES

- DIMENSIONES Alto 27cm, Profundo 43cm, Ancho 56cm
- FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL Energía
- PESO 30Kg
- MATERIAL Cuerpo de acero inoxidable Placas de hierro fundido



CONVOTHERM®

HORNOS COMBI STEAMER



VENTAJAS DEL SISTEMA CONVOTHERM

EL DISEÑO CLARO Y LA FUNCIONALIDAD SE ENCUENTRAN

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- **Panel de control electrónico:** Operación manual, programación instantánea, libro de cocción con recetas pre-establecidas.
- **Panel de control easyTOUCH:** Pantalla táctil, fácil menú navegable, fotos de los platos.
- **Puerta ocultable:** Ahorro de espacio, libre movimiento, seguridad laboral.
- **Higiene:** Anti-bacterial por ionización de plata integrada, permanente (no se desgasta), inofensiva para el usuario.
- **Sistema de lavado:** Ciclo de lavado semi-automático o automático (desinfección mediante vapor y esterilización con aire caliente).
- **EcoCooking:** Bajo consumo de agua y energía en modo de aire caliente.
- **ACS incluye:** Deshumidicación Crispy&Tasty, Alta Saturación de Vapor, Humidity Pro y control velocidad de ventilador.



FUNCIONES DE COCCIÓN EN EL ACS+



Vapor: Cocción al vapor especialmente eficaz desde 30 °C hasta 130 °C, el sistema permanece cerrado durante el proceso completo.



Vapor caliente: Con regulación automática de la humedad a partir de 30 °C. El sistema permanece cerrado durante el proceso de cocción completo. La humedad y sabor de los productos se conservan.



Aire a partir de: A partir de 30 °C, gracias a la humedad propia de los productos en el sistema cerrado, se genera un clima ligeramente húmedo para transferir el calor de forma rápida y uniforme.



Regeneración+ easyTouch®: Función de regeneración flexible con preselección para comida a la carta, banquete y bufé. Así alcanzará una calidad óptima.

REDUCCIÓN DE COSTOS: AHORRO Y BENEFICIO MEDIO AMBIENTE



C4GSETDD6.10

7 GN1/1 / 20 platos
Puerta ocultable



C4GSETDD10.10

11 GN1/1 / 32 platos
Puerta ocultable



C4ET20.10GS

20 GN1/1 / 50 ó 61 platos



C4ET20.20GS

40 GN1/1/ 20 GN2/1 / 122 platos



CONVOTHERM®

HORNOS MINI-COMBI



El Convotherm Mini

- ✓ Es un horno mixto completo y profesional
- ✓ que cabe en cualquier espacio
- ✓ con un mínimo consumo de energía
- ✓ y una máxima capacidad



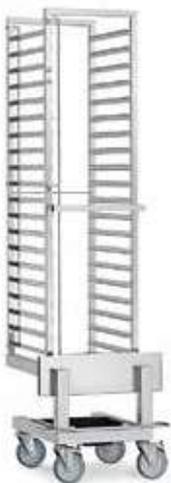
Mini easyTouch®

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- Nuevo diseño
- Interfaz de usuario y puerta
- Cocción y horneado automáticos con sugerencias de productos
 - easyStart en la pantalla de inicio: funcionalidad mejorada para una máxima seguridad de proceso
 - Funciones de cocción adicionales
- BakePro (easyTouch®): perfiles preprogramados con ajustes predefinidos
 - Funciones de limpieza adicionales
- Limpieza express: programa para la rápida limpieza intermedia en 10 minutos (easyTouch®)
 - CareStep: para una cámara de cocción especialmente brillante

ACCESORIOS HORNOS COMBI

CARRO ESCABILADERO



- Capacidad: 20 Bandejas

[3315206](#)

RACKS



- Capacidad: 12 pinchos



- Capacidad: 6

BANDEJAS



- Recubrimiento Teflón



- Acero Inoxidable



- Acero Inoxidable

COCCIÓN ESTUFAS PROFESIONALES

GARLAND



LINEA HD (HEAVY DUTY)



- Obtenga un alto desempeño configurando sus estaciones de trabajo para un servicio rápido y eficiente
- Diseñados para ofrecer alta eficiencia bien sea con un equipo o configurando su línea de equipos Heavy Duty
 - Fácil en su instalación, limpieza y mantenimiento
 - Diseñadas para cocinas con una alta demanda operacional
- Gracias a su espacio reducido permiten maximizar el espacio de su cocina con diseño elegante y sofisticado

ESTUFA COMPACTA A GAS

X24-4L (con horno)
X24-4S (sin horno)

- Frente y lados en acero inoxidable
- 4 Quemadores a gas natural
- 30.000 Btu / 8.797 kW
- Patas ajustables



ESTUFA A GAS

X36-6R (con horno)
X36-6S (con espacio para almacenamiento)

- Frente y lados en acero inoxidable
- 6 quemadores
- 30.000 BTU's/ 8.79 kW
- Patas ajustables



ESTUFA A GAS HEAVY DUTY

GTOG24-SU4 - 4 quemadores abiertos, 120.000 BTU's
GTOG36-SU6 - 6 quemadores abiertos, 180.000 BTU's

- Diseño en escalera que brinda mayor flexibilidad
- Frente, lados y panel trasero en acero inoxidable
- 4 patas en acero inoxidable
- Para producción de alto volumen



ESTUFA A GAS

X60-6R24RR (2 hornos)
X60-6R24RS (1 horno y 1 depósito)

- 6 quemadores
- 30.000 BTU's / 8.797 por quemador
- 1 o 2 hornos
- Patas ajustables



COCCIÓN ESTUFAS DE INDUCCIÓN



ESTUFAS DE INDUCCIÓN MIRAGE®

Mirage® Pro: [59500P](#) - Sobremesa
Mirage® Estándar: [59501](#) - Empotrada

- Diseños con motor de última generación para brindar eficiencia, y durabilidad
- Ajuste de temperatura de 80° - 400°F (27° - 232°C) con un margen más bajo para chocolates, visor digital



ESTUFAS DE INDUCCIÓN SERIE PROFESIONAL

[69522](#) - Sobremesa

- Diseñadas para ollas de saltea de salsas y pequeñas para caldo
- Fije la temperatura en F° o C° para sopa, sopa cremosa, macarrones con queso, etc.
- Empotrable



ESTUFAS DE INDUCCIÓN DOBLE QUEMADOR

[69523](#) - Sobremesa

- Diseñadas para ollas de saltea de salsas y pequeñas para caldo
- Fije la temperatura en F° o C° para sopa, sopa cremosa, macarrones con queso, etc.
- Empotrable



FREIDORAS DE ALTA EFICIENCIA



FREIDORA ABIERTA A GAS

[MJ45EC-SD](#)

- Freidora computarizada
- Capacidad total de aceite: 50 lb (25 lt)
- 122,000 Btu/hr. (30,730 kcal) (35.8 kw)
- Área de fritura: 165 x 381 mm por tanque
- Diseño de olla abierta en acero inoxidable, fácil de limpiar



FREIDORA ABIERTA A GAS

[MJCFE-SD](#)

- Freidora computarizada, luces ON/OFF
- Capacidad total de aceite: 80 Lb (40 lt)
- 150,000 Btu/hr. (37,783 kcal) (44 kw)
- Área de fritura: 45.7 x 48.3 x 11.4 cm
- Diseño de olla abierta en acero inoxidable, fácil de limpiar



FREIDORA ABIERTA A GAS

[GF14](#)

- Tanque en acero inoxidable
- Capacidad total de aceite: 40 lb (20 lt)
- Área de fritura: 30.5 x 38.1 x 10.2 cm)
- Diseño de olla abierta en acero inoxidable, fácil de limpiar





FRYMASTER®

FREIDORAS LÍNEA OCF



OCF30 OIL CONSERVING FRYERS



INCREÍBLE DESEMPEÑO Y AHORRO DE COSTOS

FPGL230

- Tecnología inteligente SMART4U® que maximiza la vida del aceite protegiendo su rentabilidad utilizando 40% menos de aceite
- Eficiente en el uso de la energía
- Sensor COOL Mode, reduce la temperatura del equipo cuando no está en uso
- Displays que proveen información de cocción, producción y gestión de aceite
- Características Oil Attendant® y FootPrint Pro® mantienen fresco el aceite con una mínima intervención



PRODUCE 66% MAS COMIDA POR GALÓN DE ACEITE

FREIDORA ABIERTA A GAS

[SR142GN](#) - Freidora multipropósito Dean

- Sistema de calentamiento tubular
- 105.000 BTU's / hora



FILTRO DE ACEITE

[MF90014](#)

- Filtro portátil para aceite
- Capacidad: 40 lt



FILTRO DE ACEITE

[PF50R](#)

- Filtro portátil para aceite
- Capacidad: 28 lt



HENNY PENNY™

FREIDORAS DE ALTA EFICIENCIA

FREIDORA ABIERTA A GAS NATURAL / PROPANO

[EEG 241](#) / [242](#) / [243](#) / [244](#)

- Cocina el mismo tamaño de carga utilizando un 40% menos de aceite que una freidora estándar de 25 litros
- Rellenador automático de nivel de aceite
- Tecnología que filtra cada tanque individualmente de forma automática
- 40 ciclos de cocción programables
- Disponibles en 1, 2, 3 o 4 tanques
- 75.000 BTU / Tanque
- Puerto USB para manejar procesos, datos y recetas



FREIDORA A PRESIÓN (A GAS)

1. [PFG-691](#) - Capacidad: hasta 11 kg/carga
2. [PFG-600C](#) - Capacidad: hasta 5.7 kg/carga
2. [HHC900](#) - Armario Caliente 13 latas

- Fritura a presión permite acelerar la cocción a menor tiempo y menor energía con mayor producción
- Sistema de filtración incorporado

COMPUTRON 8000™

- 10 de ciclos de cocción programables
- Resumen de uso de ciclos y de cocción
- Estadísticas diarias de los últimos 7 días
- Ciclos de derretimiento y de espera
- Compensación automática de carga
- Control de calor proporcional
- Control del aceite y filtrado



1.

2.

3.





FREIDORA ABIERTA A GAS NATURAL / PROPANO

[OFG321](#)
[OFG321C](#) - Computron 8000

Estas diseñadas para ahorrar aceite, freir sin parar grandes cantidades de comida y filtrar todos los residuos y partículas del aceite para incrementar la vida del mismo.

- Freidora abierta a gas con opción de 1 a 3 tinas
- Computadora programable, Computron 8000
- Sistema de alarma cuando los productos están listos
- Rellenador automático de nivel de aceite
- Sistema de filtrado automático
- Estadísticas diarias de los últimos 7 días



ACCESORIOS PARA FREIDORAS

CANASTILLA PARA FREIR



[17801](#) - 13¾" x 11¼" x 8½"
[19501](#) - 13¾" x 10½" x 8½"

CEPILLOS DE LIMPIEZA



[12112](#)

[12116](#)

CANASTILLA PARA FREIR



[79204](#) - 33 x 13.7 x 14.3 cm
[79213](#) - 31.8 x 15.8 x 13.3 cm



AHORRO DE ACEITE CON LA SERIE VELOCITY

Probamos la nueva Serie Velocity frente a nuestra freidora a presión convencional de 8 unidades en la cocción de 48 unidades de pollo sin deshuesar, en una jornada de 8 horas, con la freidora en ralentí durante 4 horas al día.



DURACIÓN DEL ACEITE



AHORRO ANUAL DE ACEITE
80% por freidora

PRODUCCIÓN AL FREÍR A PRESIÓN

Freír a presión es más rápido que freír en cubeta abierta tradicional, lo cual crea la oportunidad de aumentar la producción y el ahorro en mano de obra.

	FREIDORA ABIERTA TRADICIONAL	PFE-500 O PFG-600
Temperatura de cocción	350° F 177°C	325° F 163°C
Tiempo de cocción por carga (en minutos)	16	10,5
Tiempo de cocción total por día (en horas)	3,33	2,19
Tiempo de cocción por año (en horas)	1.200	767,5

CARACTERÍSTICAS DE LA SERIE VELOCITY

- Una cubeta de volumen reducido utiliza 25% menos de aceite y produce el mismo rendimiento que una cubeta tradicional de 8 unidades (64 trozos de pollo)
- Sistema de llenado automático de aceite desde un depósito incorporado, para permitir el llenado con manos libre.
- Filtrado automático rápido después de cada carga
- Para el momento en que se retira de la parrilla la carga terminada, la cuba ha sido drenada, aclarada y rellenada a temperatura de cocción.
- Control personalizable y fácil de usar
 - Visor digital de 3 líneas con teclas táctiles
 - 50 programas de cocción, ampliables a 160
 - Guía para los integrantes de un equipo en los procesos de filtrado, programación y cocción

CONTROL DE ACEITE Y ENERGÍA

- ✓ Modos de fundido/ ralentí
- ✓ Compensación de la carga
- ✓ Control proporcional
- ✓ Controles personalizados de filtración
- ✓ Zona fría en ubicación estratégica

HENNY PENNY®

MERRYCHEF®
A Welbilt Brand

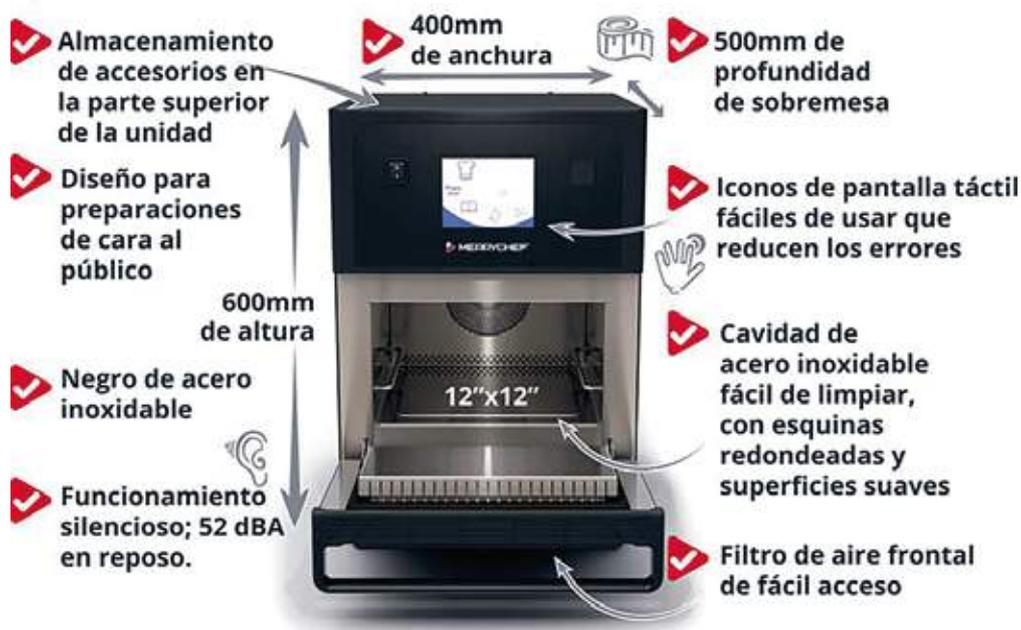
eikon® e1s



Tuna Burrito
60 segundos

Desarrolla tu menú

El e1s®eikon de Merrychef es uno de los hornos de alta velocidad más compactos del mercado, diseñado para pequeñas empresas que buscan agregar una opción de comida caliente a su operación o mejorar rendimiento. Un solo horno de mostrador, diseñado para el frente del mostrador y programado para que produzca resultados de alta calidad para cada pedido, con solo tocar un ícono. Ideal para que cocine rápidamente, tueste y hornee una amplia variedad de platos, tanto frescos como congelados.





HORNOS COMBINADOS

EIKON® E2S

1. **E2SBK TREND** - color negro
2. **E2S CLASSIC** - acero inoxidable
3. **E2SRD TREND** - color rojo

La tecnología de cocción acelerada utiliza la combinación de convección, microondas y aire impingement, lo que reduce el tiempo de cocción de 50-80%, aumentando la velocidad del servicio y produciendo productos de calidad en una fracción de segundos. Las mejoras de esta nueva serie se centran en algunos conceptos clave:

CARACTERÍSTICAS

- Ahorro energético
- Multi lenguaje
- No necesita cúpulas de extracción
- Tecnología avanzada de pantalla táctil
- No necesitas más de dos pulsadas para cocinar
- Sistema de cargas y descargas mediante USB

eikon® e2s

Fresh ideas. Flexible ovens.



La nueva generación de Merrychef

conneX 16 conneX 12

X16SBMV6DHL1CLUS

- W x D x H 181/8" x 267/8" x 243/8"
- 46cm x 68.3cm x 61.9cm
- Peso 148 lb / 67.1 kg
- Potencia de salida N/A
- Power Input Type Electric
- Entrada de potencia primaria 230 V x 50 Hz x 1 PH

La cavidad más grande con el tamaño más pequeño. Para cocinar la mayor cantidad de alimentos en el menor tiempo posible.

conneX® 16: hasta 20 veces más rápido que otros métodos de cocinado					
	Convección	Microondas	Impacto	Convertidor catalítico/sin ventilación	Tipo de enchufe
Alta potencia hasta 20 veces más rápida	3200 W	2000 W	Sí	Sí	16/32 amperios

Guarda los accesorios en la parte superior de la unidad

61,9 cm de alto

Las paredes exteriores, frías al tacto, eliminan la necesidad de espacio libre alrededor del equipo

Cabe en una encimera de 700 mm

Dispositivo de memoria USB para la gestión manual de menús

45,5 cm de ancho

Pantalla táctil de alta definición de 7" intuitiva y de última generación

Marco de cristal muy resistente

Cavidad de 40,5 x 40,5 cm en el interior de un horno de 45,5 cm de ancho

Cavidad de acero inoxidable fácil de limpiar, con esquinas redondeadas y superficies suaves

Filtro de aire frontal de fácil acceso



 **GARLAND®**

HORNOS DE CONVECCIÓN

HORNO DE CONVECCIÓN

SCO-GS-10S

Este horno de convección cuenta con una amplia cámara de horno con un revestimiento porcelánico en las esquinas interiores y abovedados para facilitar la limpieza. Además, viene con cinco bastidores horno ajustables cromados

- 53.000 BTU (15,53 kW) por cavidad
- Funcionamiento a gas natural
- Frente, laterales, parte superior y patas de acero inoxidable
- 5 bastidores en el horno cromados
- Ventilador de velocidad individual con ¾ Hp
- Certificación UL y NSF

 **EQKO**

Hornos de cámara

HORNO DE CONVECCIÓN

COA1001-IND

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Las esquinas interiores redondeadas y los estantes extraíbles aseguran facilidad de limpieza
- El horno cuenta con ventilador
- Temperatura de funcionamiento: 50 °C - 300 °C



HORNO A GAS DE DOS CÁMARAS

Ref.DOA5002-IND

- Potencia (btu) 72.000 0,4 Kw
- Dimensiones (mm) 340 x 900 x 1260
- Cámara (mm) 860 x 640 x 200



HORNO A GAS DE 3 CÁMARAS

Ref.DOA5003-IND

- Potencia (btu) 108000 0,6 Kw
- Dimensiones (mm) 1340x900x1720
- Cámara (mm) 860x640x200





HORNO ELÉCTRICO PARA 5 BANDEJAS

E32D5

- Controles electrónicos con display de temperatura y tiempo
- Capacidad de 5 bandejas de tamaño completo
- Conexión monofásica



MANTENEDOR DE 8 BANDEJAS

USP8M

- Control nivel humedad y ventilador de circulación de baja velocidad
- Termostato mecánico 25-80C, conexión monofásica
- Indicador en panel de control de aire caliente encendido



HORNO DE CONVECCIÓN

USE22M3

- Temporizador manual de 60 minutos
- Conexión monofásica
- Indicador en panel de control de aire caliente encendido
- Termostato mecánico 50-260C



HORNO DE CONVECCIÓN

USE27M3

- Temporizador manual de 60 minutos
- Conexión monofásica
- Indicador en panel de control de aire caliente encendido
- Termostato mecánico 50-260C



HORNO DE CONVECCIÓN

USG32D5-1-N

- Sistema de quemador infrarrojo de 33,000 Btu
- Conexión monofásica
- Rango del termostato de 66-280C
- Llave de inyección de agua
- Ventilador bidireccional



HORNOS DE CADENA

HORNO DE CADENA PARA PIZZA - SERIE WOW!™

PS640

VENTAJAS DEL SISTEMA

Reducción del consumo de gas en un 35% promedio: El horno solamente funciona si hay producto detectado por el "Energy Eye". Caso contrario se mantiene en modalidad "Idle", con los quemadores funcionando al 50%... un consumo mínimo.

Producción de Pizzas por Hora

PS540 (6 min.)	WOW PS640 (4½ min.)
8" • 206	8" • 268
12" • 92	12" • 120
14" • 67	14" • 87
16" • 52	16" • 68
18" • 41	18" • 53



WOW!
OVEN™



HORNO DE CADENA A GAS

PS520G

- Sistema de manejo de energía EMS, con circulación de aire
- Cadena de 18" de ancho



HORNO DE CADENA A GAS

1. [PS536G](#) - Cadena de 20" de ancho
2. [PS540G](#) - Cadena de 32" de ancho

- Sistema IMPINGEMENT PLUS
- Doble recirculación de aire EMS, que reduce el consumo de gas e incrementa la eficiencia, chorros de aire caliente eliminan las capas intermedias de aire que tienden a enfriar el producto
- La limpieza de estos hornos es muy sencilla: los paneles laterales, las bandejas recogemigas, las toberas y la cinta transportadora se desmontan fácilmente para su limpieza
- Fabricación en acero inoxidable



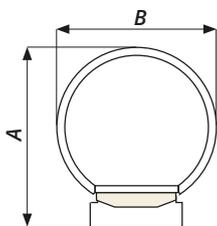
marana

HORNOS PARA PIZZA

MADE IN ITALY
Marana®
FORNI

HORNO FIJO

- PIEDRAS: 3.200 kg/m³: altísima eficiencia en la acumulación, cesión y recuperación de calor
- COMBUSTIÓN: Leña, gas o mixto
- PLACA DE COCCIÓN: Microperforada o lisa, siempre muy caliente
- CERTIFICADO AVPN: Tanto en leña como en gas



Características técnicas

MODELO	A	B	Capacidad de pizzas leña	Capacidad de pizzas gas
Napulé	152	176	5 Ø 33 cm	7 Ø 33 cm

Medidas en centímetros con una variación del +/-1%

Combustión



LEÑA



GAS



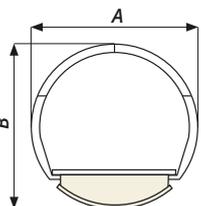
MIXTO



HORO GIRATORIO

El funcionamiento del Rotoforno facilita las tareas del pizzero y reduce su carga de trabajo.

De esta manera, en los momentos más intensos de actividad, el Rotoforno nos permite servir a los clientes más rápido, reduciendo considerablemente los tiempos de espera



Características técnicas

MODELO	A	B	Capacidad de pizzas Ø 29	Capacidad de pizzas Ø 33
85	136	136	5	4
95	152	152	7	5
110	180	180	9	7
130	200	200	13	9
150	220	220	18	13

Medidas en centímetros con una variación del +/-1%

Combustión



LEÑA



GAS



PELLET



MIXTO

HORNOS PARA PIZZA

HORNO A GAS SERIE "MOUNTAIN"

[WS-MS-5](#)

- Puerta siempre abierta que facilita su uso y ofrece visibilidad al cliente
- Construcción en cerámica de 4" para alta temperatura
- Quemador infrarrojo
- Alta capacidad de producción y eficiencia
- Mantiene la temperatura constante para obtener siempre un producto de la misma calidad

CAPACIDAD

Pizzas de 8" : 12-16
Pizzas de 10": 10-12
Pizzas de 12": 10
Pizzas de 16": 5

- Suponiendo tiempos de cocción de 5 minutos, el máximo aproximado
- La capacidad de producción por hora se puede calcular multiplicando los números anteriores por 12.
- Los tiempos de cocción también variarán dependiendo en el "estilo" de la pizza.



HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES

AMANA
JUST RIGHT.

[RCS10TS](#) - 1000 watts, 34 lt
[RFS12TS](#) - 1200 watts, 34 lt
[RFS18TS](#) - 1800 watts, 34 lt
[RC17S2](#) - 1700 watts, 34 lt

- Fabricado en acero inoxidable
- Recubrimiento en cerámica
- Puerta con vidrio templado
- 5 niveles de potencia, 4 etapas de cocción, 100 programas en memoria y software



COCCIÓN

HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES

AMANA
JUST RIGHT.



HDC12A2

1200 watts
Heavy duty



ACE14N

2400 watts
Horno de alta Velocidad



AXP22TLT

2200 watts
Horno de alta Velocidad



AOC24

2400 watts
Heavy duty

MARMITAS

CLEVELAND

MARMITA A GAS

[KGT-6-T](#) - Sobremesa. Cap. 23 lt / 34.000 BTU's

[KGL-40-T](#) - Volcable. Cap. 150 lt / 140.000 BTU's

[KGL-40](#) - Estacionaria. Cap. 150 lt / 140.000 BTU's

- Se puede producir todo tipo de alimentos en las marmitas mezcladoras Cleveland como sopas, estofados, salsas, carne molida, aderezos para ensaladas, ensaladas frías, rellenos de pastel o tarta y mucho más



ozli

MARMITA A GAS

[7855.08090.01](#) - Fuego indirecto

[7855.08090.02](#) - Fuego indirecto

[7855.08090.11](#) - Fuego directo

- Capacidad: 100 y 150 lt
- Acero inoxidable



SARTENES BASCULANTES

CLEVELAND

SARTÉN BASCULANTE A GAS

[SGL40TR](#) / [SGL30TR](#)

- Termostato electrónico ajustable desde 100°F hasta 425°F
- Sistema electrónico de ignición
- Acabado en acero inoxidable
- Capacidad: 40gl
- Alta eficiencia



ozli

SARTÉN BASCULANTE A GAS

[7867.1009.02](#) - 100 lt

[7867.1209.03](#) - 130 lt

- Aislamiento que reduce pérdidas de temperatura
- Funcionan con gas propano o natural
- Acero inoxidable





SOUS-VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)

9FT1000 (Pearl standard) - Profundidad de inmersión: 165 mm
9FT1B27 (Pearl M) - GN 1/1, 200 mm de profundidad

- Carcasa higiénica de acero inoxidable antihuellas
- Garantiza temperatura constante de $\pm 0,03^{\circ}\text{C}$ en cualquier recipiente con capacidad hasta de **58 lt**
- Rejilla protectora que evita el contacto de la bolsa con la resistencia calefactora, alarma cuando el agua baja de un nivel determinado
- Potente bomba de recirculación que garantiza una temperatura constante óptima y una distribución de agua homogénea en todo el baño
- Temporizador integrado que ofrece en todo momento un control sobre el tiempo de cocción restante, protección contra vapor integrada



VAPORIZADORES



VAPORIZADOR ELÉCTRICO

VS-2000A-DB

- Ideal para calentar porciones individuales de alimento precocido



VAPORIZADOR ELÉCTRICO

DFW-150CF

- Memorias de cocción
- Control de tiempo de cocción entre 0 y 99 minutos
- Acumulador de agua



VAPORIZADOR ELÉCTRICO

MS-150

- Memorias de cocción
- Control de tiempo de cocción entre 0 y 99 minutos
- Acumulador de agua



CLEVELAND

VAPORIZADOR Y RETERMALIZADOR

21CGA5 - Cap. GN de 6.5 cm

- Vaporizador por convección
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Modo de Stand By
- Funciona a Gas



EST.



2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF



Tecnología sofisticada,
diseño moderno Calidad
que convence.





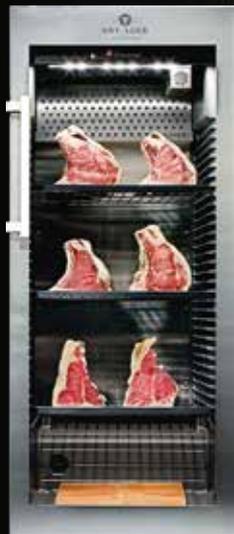
DRY AGER

BUILT FOR BEEF



MADURADOR DE CARNES

DX1000PS



Hasta 100 kg

DX500PS



Hasta 20 kg

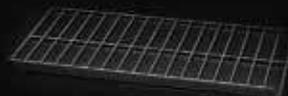
ACCESORIOS



Set de bloques de sal del Himalaya



Bandeja para bloque de sal



Parilla para madurador



Gancho en S

EST.



2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF



**Southern
PRIDE**
BBQ PITS & SMOKERS

AHUMADORES

ROSTICERO AHUMADOR A GAS

SPK-500

- Rango de temperatura (60° - 163°C)
- 75.000 BTU's
- Peso 1.225 libras
- Piloto electrónico



ROSTICERO AHUMADOR A GAS CON QUEMADOR DE LEÑA

SPX-300

- Rango de temperatura (60° - 163°C)
- 75.000 BTU's
- Peso 925 libras
- Piloto electrónico



ROSTICERO AHUMADOR A GAS CON QUEMADOR DE LEÑA

MLR-150

- Rango de temperatura (60° - 163°C)
- 65.000 BTU's
- Peso 675 libras
- Piloto electrónico



HORNO AHUMADOR A GAS

SRG400

- Rango de temperatura (60° - 163°C)
- 65.000 BTU's
- Peso 825 libras
- Piloto electrónico



COCCIÓN RECIPIENTES



UTENSILIOS PARA COCINA DE 3 CAPAS TRIBUTE®

Con 3 capas desde la base hasta el borde, la batería de cocina Tribute® se calienta uniformemente sin dejar puntos más calientes. Las superficies de cocción son todas de acero inoxidable

- Neutro para sabores y colores.

El exterior es de acero inoxidable 18/0, fácil de limpiar e ideal para estufas a gas, eléctricas e inducción



Inducción



Eléctrica



Gas



El centro de aluminio 3004 aporta un calor uniforme en el fondo de la sartén y en los lados

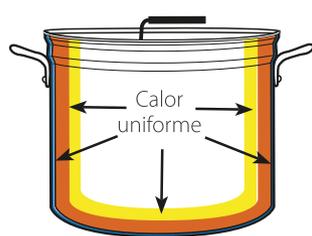
Interior de acero inoxidable 18/8

Exterior de acero inoxidable 18/0

DISTRIBUCIÓN DEL CALOR



Batería de cocina convencional



Batería de cocina de 3 capas

CACEROLAS TRIBUTE® PARA SALSAS

77740 - 2.4 lt / 77742 - 4.2 lt

- Ideales para salsas, verduras, arroz, cereales o sopas
- Con mango aislado de silicona más fresco al tacto apto para horno hasta 450°F (232°C)



SARTÉN PARA FREÍR TRIBUTE® CON ACABADO NATURAL

69807 - ø 17.8 cm

- Ideal para freír, saltear o tostar
- Con el sistema de remachado EverTite™ ofrece una garantía vitalicia contra remanques sueltos
- Calibre 10

NOTA:

La garantía JACOBS PRODE no cubre la silicona del mango.



SARTÉN PARA SALTEAR TRIBUTE®

77747 - ø 35.6 cm / 7.1 lt

Mango Auxiliar

- Lados curvos que permiten batir bien los ingredientes
- Nuevo mango TriVent® diseñado para brindar comodidad y durabilidad con un exclusivo aspecto ventilado
- Calibre 8



OLLA SALSERA TRIBUTE®

77790 - ø 16.5 cm / 0.9 lt

- Lados curvos que permiten batir bien los ingredientes
- Nuevo mango TriVent® diseñado para brindar comodidad y durabilidad con un exclusivo aspecto ventilado
- No es apta para inducción
- Calibre 10



SARTENES PARA FREÍR TRIBUTE® CON INTERIOR **SteelCoat x3**

69107 - ø 17.8 cm / 69112 - ø 30.5 cm / 69110 - ø 25.4 cm

- Ideales para freír, saltear o tostar
- Con mango aislado de silicona más fresco al tacto - apto para horno hasta 450°F (232°C)
- Interior no adherente SteelCoat x3™ - El revestimiento en tres capas brinda durabilidad sin igual y evita que se pegue la comida



COCCIÓN RECIPIENTES



UTENSILIOS PARA COCINA PROFESIONAL OPTIO®

La batería de cocina Optio™ de acero inoxidable está especialmente diseñada para los chefs que buscan el equilibrio perfecto entre calidad y economía.

Hecha de acero inoxidable y con un fondo revestido de aluminio para una distribución de calor rápida y uniforme, es apta para la inducción.



UTENSILIOS PARA COCINA PROFESIONAL WEAR-EVER®

Ventajas de Ever-Smooth™

- La superficie interior lisa elimina de la zona de cocclón las áreas donde podrían acumularse alimentos y bacterias
- Cocción más fácil / menos interferencia: la superficie interior lisa facilita la cocción y reduce la interferencia de las cabezas de los remaches, fácil de limpiar
- Procesamiento de moldeado en frío, aluminio 3004, operaciones de acabado detalladas y los mejores revestimientos no adherentes de la industria

SARTENES WEAR-EVER® ACABADO NATURAL

[4007](#) - ø 17.8 cm / [4008](#) - ø 20.3 cm
[4010](#) - ø 25.4 cm / [4012](#) - ø 30.5 cm

- Aleación de aluminio 3004 extra-resistente a abolladuras
- Exclusiva manija Cool Handle®
- Paredes curvas que facilitan la limpieza



SARTENES WEAR-EVER® INTERIOR EN CERAMIGUARD® II

[Z4007](#) - ø 17.8 cm / [Z4008](#) - ø 20.3 cm
[Z4010](#) - ø 25.4 cm / [Z4012](#) - ø 30.5 cm
[Z4014](#) - ø 35.6 cm

- Aleación de aluminio 3004 extra-resistente a abolladuras
- Exclusiva manija Cool Handle®
- Revestimiento CeramiGuard® II que ofrece cualidades de durabilidad y liberación



OLLAS PARA CALDOS OPTIO®

[3501](#) - 7,6 lt / [3503](#) - 10,5 lt

- Ideales para cocer pastas o preparar grandes cantidades de líquidos
- Calibre 21



SARTÉN PARA SALSAS OPTIO®

[3800](#) - 0.95 lt

- Ideal para salsas, sopas y cocer líquidos a fuego lento
- Calibre 21



SARTENES WEAR-EVER® ACABADO SILVERSTONE

[S4007](#) - ø 17.8 cm / [S4008](#) - ø 20.3 cm
[S4010](#) - ø 25.4 cm / [S4012](#) - ø 30.5 cm
[S4014](#) - ø 35.6 cm

- Aleación de aluminio 3004 extra-resistente a abolladuras
- Revestimiento mejorado WearGuard®
- Exclusiva manija Cool Handle®
- Resistente a los rayones



SARTENES WEAR-EVER® ACABADO HARDCOAT®

[H4007](#) - ø 17,8 cm / [H4010](#) - ø 25,4 cm
[H4014](#) - ø 35,6 cm

- HardCoat® es un proceso de unión electroquímica que crea una superficie 400% más dura que el aluminio
- Conductividad térmica superior
- Alta resistencia a la corrosión por alimentos



COCCIÓN RECIPIENTES



OLLAS ARKADIA™ PARA CALDOS

[7303](#) - 11.4 lt / [7304](#) - 15.2 lt
[7306](#) - 22.8 lt / [7308](#) - 30.4 lt

- Construcción en aluminio serie 3000
- Ideales para trabajo pesado
- Asas remachadas



OLLAS PARA CALDOS WEAR-EVER® CLASSIC™ CON BORDE ENROLLADO

[4305](#) - 19 lt / [4306](#) - 22.8 lt
[430712](#) - 28.5 lt / [4310](#) - 38 lt / [4315](#) - 57 lt

- Construcción en aleación de aluminio 3004 altamente resistente a los impactos
- Superficie lisa fácil de limpiar
- Asas sólidas de aluminio soldado
- Parte superior de espesor doble



SARTENES ARKADIA™ ACABADO NO ADHERENTE

[N7007](#) - ø 17,8 cm / [N7008](#) - ø 20,3 cm
[N7010](#) - ø 25,4 cm / [N7012](#) - ø 30,5 cm / [N7014](#) - ø 35,6 cm

- Aluminio serie 3000
- Asas remachadas
- Manija opcional en silicona



MANGOS DE SILICONA ARKADIA®

[7109](#) - largo 16.5 cm (apto para fuentes de 30.5 y 35.6 cm)
[7110](#) - largo 12.7 cm (apto para fuentes de 20.3 y 25.4 cm)
[7111](#) - largo 10.2 cm (apto para fuentes de 17.8 cm)

- Resistentes al calor
- Fáciles de retirar para limpiar



SARTENES ARKADIA™ ACABADO NATURAL

[7007](#) - ø 17.8 cm / [7008](#) - ø 20.3 cm
[7010](#) - ø 25.4 cm / [7014](#) - ø 35.6 cm

- Aluminio serie 3000
- Asas remachadas
- Manija opcional en silicona



SARTENES PARA SALSAS WEAR-EVER® INTERIOR DE ACABADO NATURAL

[434112](#) - 1.4 lt / [434212](#) - 2.6 lt
[434312](#) - 3.5 lt / [434412](#) - 4.3 lt
[434512](#) - 5.2 lt / [4347](#) - 6.6 lt
[434812](#) - 8 lt / [4350](#) - 9.5 lt

- Aleación de aluminio 3004 extra-resistente a abolladuras
- Exclusiva manija Cool Handle®



SARTENES PARA SALSAS ARKADIA™ ACABADO NATURAL

[7342](#) - 2.6 lt / [7343](#) - 3.6 lt / [7344](#) - 4.3 lt
[7345](#) - 5.2 lt / [7347](#) - 6.7 lt / [7348](#) - 8.1 lt / [7350](#) - 9.5 lt

- Construcción en aluminio serie 3000
- Ideales para trabajo pesado
- Asas remachadas
- Calibre 9



TAPAS PLANAS WEAR-EVER®

[67313](#) - ø 23.3 cm / [67315](#) - ø 26.7 cm / [67521](#) - ø 32.4 cm
[67533](#) - ø 34.4 cm / [67541](#) - ø 37.8 cm / [67561](#) - ø 43.5 cm

- Construcción en aluminio serie 3004, calibre 14
- Asa soldada revestida de Torogard™ - se mantiene fresca al tacto y resiste el calor hasta 85°C
- El asa revestida viene con la protección antimicrobiana Agion®
- Permiten el escape de la humedad



COCCIÓN RECIPIENTES



TAPA DE CÚPULA PARA FREIR AL ESTILO ORIENTAL

[68121](#) - ø 27.9 cm (para sartén [77750](#))



- Reduce las salpicaduras y acelera la cocción, aluminio 3004
- El asa con forma de Z revestido de Torogard™ resiste el calor hasta 82°C.
- Protegida con el antimicrobial Agion®



OLLA PARA PASTA

[5813318](#) - Olla para pasta con 4 canastillas
[5813319](#) - Inserto de acero inoxidable

- Incluye olla de aluminio y 4 insertos perforados de acero inoxidable
- Manija aislada confortable y segura
- Fácil de limpiar



SARTENES

[0144.02004.41](#) - ø 20 cm / [0144.02605.41](#) - ø 26 cm
[0144.03255.41](#) - ø 32 cm / [0144.03606.41](#) - ø 36 cm

- Construcción en acero inoxidable
- Acabado espejo
- Base para inducción



Inducción

SARTENES PARA SALSAS

[0143.02415.41](#) - ø 24 cm, 6 lt
[0143.02812.41](#) - ø 28 cm, 7 lt

- Construcción en acero inoxidable
- Acabado brillante
- Base para inducción



Inducción

SARTENES PARA SALTEAR

[0141.02006.41](#) - ø 20 cm, 1,25 lt
[0141.02407.41](#) - ø 24 cm, 2,25 lt

- Construcción en acero inoxidable
- Acabado brillante
- Base para inducción



Inducción

OLLAS PARA SALSAS

[0121.02415.41](#) - ø 24 cm, 6 lt
[0121.03219.41](#) - ø 32 cm, 14,5 lt
[0121.04025.41](#) - ø 40 cm, 25,5 lt
[0121.04528.41](#) - ø 45 cm, 42,5 lt

- Construcción en acero inoxidable
- Base para inducción



Inducción

SARTÉN PARA SALTEAR CON BORDE

[0141.02407.42](#) - 24 cm, 2,25 lt

- Construcción en acero inoxidable
- Acabado espejo
- Base para inducción



Inducción

OLLAS

[0121.02424.41](#) - ø 24 cm, 10,5 lt
[0121.32275.41](#) - ø 32 cm, 21,5 lt
[0121.04032.41](#) - ø 40 cm, 37,5 lt

- Construcción en acero inoxidable
- Acabado espejo
- Base para inducción



Inducción

COCCIÓN RECIPIENTES



OLLAS PARA SALSAS

[0121.24105.61](#) - ø 24 cm, 4,25 lt

[0121.03215.61](#) - ø 32 cm, 11 lt

[0121.04019.61](#) - ø 40 cm, 22 lt

- Construcción en acero inoxidable
- Acabado semi-satinado,
- Base para inducción



Inducción

OLLA PARA SALSAS

[0121.04019.21](#) - ø 40 cm, 22 lt

[0121.04528.21](#) - ø 45 cm, 42,5 lt

- Construcción en acero inoxidable
- Acabado satinado
- Base para inducción



Inducción

OLLA PARA PAELLA

[0144.04006.42](#)

- Olla en acero inoxidable
- Acabado espejo
- Compatible para inducción
- 2 asas



REJILLAS WEAR-EVER®

[20038](#) - Tamaño completo (61 x 41,9 x 2,2 cm.)

[20248](#) - Tamaño medio (41,9 x 29,8 x 2,2 cm.)

- Construcción de alambre de acero inoxidable serie 300 que minimiza el óxido
- Amplio espacio para los dedos facilita la extracción de la unidad



TAPAS PARA OLLAS Y SARTENES

[0122.00024.21](#) - ø 24 cm / [0122.00032.21](#) - ø 32 cm

- Tipo domo
- Construcción en acero inoxidable
- Acabado brillante



TAPAS PARA OLLAS Y SARTENES

[0122.00040.21](#) - ø 40 cm / [0122.00045.71](#) - ø 45 cm

- Tipo domo
- Construcción en acero inoxidable
- Acabado brillante



SARTENES MULTILAYER®

[0147.02035.71](#) - ø 20 cm / [0147.02440.71](#) - ø 24 cm

[0147.03655.71](#) - ø 36 cm / [0147.04055.71](#) - ø 40 cm

- Acero inoxidable de alta calidad
- Base multicapa (acero inoxidable + aluminio + acero inoxidable)
- Mango resistente al calor
- Alta resistencia a impactos
- Adecuada para cocción a gas, eléctrica o inducción
- Apta para lavavajillas



FUENTE PARA GRATINAR MIRAMAR®

[49420](#) - 25.4 cm

- Capacidad de 1.7 lt
- Hace posible el cocinar y servir en el mismo recipiente por su diseño elegante



COCCIÓN RECIPIENTES

de Buyer 
DEPUIS 1830

MINI CACEROLAS Y SARTENES AFFINITY

- [3724.10](#) - Mini sartén ø 10 cm
- [3740.10](#) - Mini cacerola baja sin tapadera ø 10 cm
- [3742.10](#) - Mini cacerola con tapadera ø 12 cm

- Construcción en acero inoxidable
- Le permitira una presentación elegante y moderna de sus platos
- Fácil limpieza y mantenimiento



3724.10



3742.10

SARTÉN LIONESA MINERAL B ELEMENT

- [5610.20](#) - ø 20 cm
- [5610.24](#) - ø 24 cm
- [5610.26](#) - ø 26 cm
- [5610.28](#) - ø 28 cm
- [5610.36](#) - ø 36 cm

- Sartén redonda de hierro
- Mejora la anti-adherencia
- Protección natural anti-oxidación



ROSTICERA OVALADA MINERAL B ELEMENT

[5651.36](#)

- Construcción en hierro
- Mejora la anti-adherencia
- Protección natural anti-oxidación



SARTÉN CAMPESINA MINERAL B ELEMENT

[5654.24](#)

- 2 asas
- Borde alto
- Construcción en hierro
- Mejora la anti-adherencia
- Protección natural anti-oxidación



SARTÉN STEAK MINERAL B ELEMENT

- [5616.24](#) - ø 24 cm
- [5616.28](#) - ø 28 cm

- Sartén redonda estriada para filete
- Mejora la anti-adherencia
- Protección natural anti-oxidación
- Mango de hierro



SARTÉN RECTANGULAR

[8184.38](#)

- Sartén de aluminio grueso antiadherente
- Forma ideal para guisar pescados enteros
- Mango sólido remachado
- Fondo ranurado



CACEROLA REDONDA CON TAPADERA EN COBRE

[6447.16](#) - ø 16 cm

- Exterior en cobre
- Asas de latón remachadas
- Interior de la sartén es de acero inoxidable
- Fácil limpieza



COCCIÓN

ACCESORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA ASIÁTICA

 TOWN 隆谷

OLLA VAPORIZADORA

[34640](#)

Para steamers de bambú de 10".



SET DE 3 STEAMERS

[34206](#)

- Bambú
- 6"



WOK CANTONÉS DE 14"

[34714](#)



WOK / SARTÉN DE 11.5"

[34773](#)



CEPILLO WOK DE 11"

[53180](#)



CUCHARÓN CHINO DE 9 OZ.

[34941](#)



PALITOS CHINOS

[51311](#)

- Bambú
- Paquete x 100 unds.



ANILLO WOK DE 10"

[34710](#)



CEPILLO WOK DE 9.5"

[53181](#)

Paquete X 10 unds.



PALITOS CHINOS

[51316B](#)

Paquete x 10 unds.



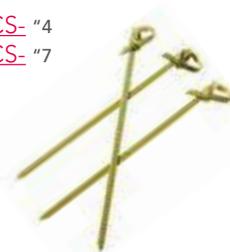
APOYO PARA PALITOS

[51330](#)



PALILLOS DE BAMBÚ

[51704CP/CS-](#) "4
[51707CP/CS-](#) "7



COCCIÓN TERMÓMETROS

TAYLOR

INFORMACIÓN SOBRE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

USO DEL TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS

La mayoría de los termómetros para alimentos dan una lectura exacta de temperatura con un margen de error de 2 a 4°F (menos de 0.5°C). Sin embargo, la lectura será correcta únicamente si el termómetro se coloca en el lugar apropiado del alimento. Si no se inserta correctamente, o si el termómetro para alimentos se inserta en un lugar erróneo, la lectura de la temperatura no reflejará la temperatura interna real del alimento.

TERMÓMETRO PROFESIONAL PARA DULCES Y FRITURA

6084-12

- Dial de 2" y punzón de 12"
- Clip para el recipiente
- 50°F / 550°F



HACCP **NSF**

TEMPORIZADOR PROFESIONAL PARA CHEF

5816N

- Fácil de leer y operar
- Lectura en minutos y segundos
- Pantalla LCD de 3/8"
- Incluye cordón y batería



HACCP

TERMÓMETRO PARA HORNO

5921N

HACCP

- Zonas guía de referencia
- Fabricado en acero inoxidable
- Lavable en máquina lavaplatos
- 100°F / 600°F



TERMÓMETRO PARA DULCES Y FRITURA

5978N

- Clip ajustable al recipiente
- Sin mercurio
- 8" de longitud
- Tubo de vidrio
- 100°F / 400°F y 50°C / 200°C



HACCP

TERMÓMETRO PARA DULCES Y FRITURA

5992N

- Calidad y exactitud profesionales
- Dial de 3" con marcador ajustable
- Clip para ajustar al recipiente
- Lavable en máquina
- Punzón de 6" en acero inoxidable
- 100°F / 400°F



HACCP **NSF**

TERMÓMETRO PARA DULCES Y FRITURA

5983N

- Zonas de temperatura grandes y fáciles de leer
- Mango aislado con clip para el recipiente
- Acero inoxidable
- 12" de longitud
- 100°F / 400°F y 40°C / 200°C



HACCP

TEMPORIZADOR

5830

- 60 minutos
- Acero inoxidable
- Base y perilla en caucho
- Timbre de 9 segundos



TEMPORIZADOR DIGITAL

5806

- Minutos y segundos
- Posicionamiento con clip, magnético ó soporte







MANTENER Y EXHIBIR



MANTENER Y EXHIBIR

Medidas higiénicas:

Recomendaciones para un funcionamiento óptimo

- Transportar en contenedores isotérmicos en los rangos de temperatura apropiados. La zona de riesgo es de 4°C a 65°C.
- Los comportamientos de la temperatura varían, normalmente el frío cae y el calor sube, por lo que las placas de enfriamiento se colocan en la parte superior de la comida y las placas para calentar en la parte inferior.
- Los contenedores isotérmicos, según el caso, deben soportar altas temperaturas, deben ser ergonómicos.

Recomendaciones a la hora de exhibir alimentos

- Para los puntos en los que se realicen procesos de preparación de alimentos se debe garantizar puntos de agua potable con el respectivo desagüe exclusivo para las actividades de limpieza de la operación.
- Se debe garantizar en el desagüe trampa de grasa, la adecuada limpieza de la misma y la apropiada disposición de los lodos resultantes de este proceso.
- Los pisos y las superficies del stand en las que se exhiban o realicen procesos de alimentos, debe ser de superficie lavable y no porosa, no deben tener tapete y deben garantizar su fácil limpieza.
- Los puntos deben contar con jabón, gel desinfectante y toallas desechables para la higienización de las manos y se debe contar con las fichas técnicas y hojas e seguridad de los productos.
- Se debe garantizar la verificación de la limpieza y desinfección con el respectivo registro de esta actividad.
- Los manipuladores de alimentos deben contar con sus respectivos certificados médicos que los avale como APTOS para la manipulación de alimentos.
- Contar con estantes, estibas y/o canastillas para la ubicación de alimentos, con el fin de garantizar que estos no entren en contacto con el piso.
- El almacenamiento de los alimentos debe realizarse de tal forma que garantice la integridad de los mismos (adecuadas condiciones higiénicas, utilización de estibas y/o estantes, refrigeración o congelación para aquellos que lo requieran).

BUENAS PRÁCTICAS



GUÍA DE TRANSPORTE ISOTÉRMICO

1

Tipo de recipiente que usa

Cambro® ofrece recipientes específicamente diseñados para guardar bebidas, recipientes GN para almacenar alimentos, bandejas delgadas, o cajas para alimentos.

2

Requisitos del transporte

Revise las dimensiones externas y verifique la altura del apilado encima, o fuera, de los carros para asegurarse de que el (los) contenedor(es) cabe(n) en las áreas de almacenaje y en los vehículos de transporte.

3

Requisitos del tiempo de retención

Todos los recipientes isotérmicos están diseñados para conservar temperaturas seguras hasta 4 horas. Las herramientas Cambro® para el mantenimiento de la temperatura realizan el funcionamiento ampliando el tiempo de retención.

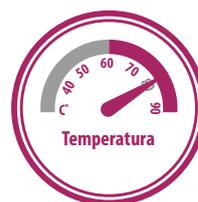
4

Elección del contenedor adecuado

Revise las dimensiones externas y verifique la altura del apilado encima, o fuera, de los carros para asegurarse de que el (los) contenedor (es) caben en las áreas de almacenaje y en los vehículos de transporte.

Conservan la temperatura de los alimentos durante más de 4 horas!

Hay un riesgo significativo de abuso, en la temperatura o en el tiempo, que continúa después de la preparación de la comida. El mantenimiento de la temperatura adecuada de los alimentos es un reto crítico para la retención y transportación segura de los mismos.



CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

TRANSPORTADORES ISOTÉRMICOS (AISLADOS)

ULTRA PAN CARRIER Y
ULTRA CAMCART SERIES-H



CARACTERÍSTICAS

- Diseñado tanto para la retención caliente mediante electricidad como para el transporte no eléctrico
- Su calor suave, no radiante, de 65.5 a 73.8°C no cocinará los alimentos y conservará la humedad de los mismos
- Tiempo de precalentamiento de 1 hora desde la temperatura ambiente y 3 minutos de recuperación
- Consume menos energía que los gabinetes metálicos comparables
- Los conjuntos de puertas térmicas también se venden por separado para actualizar a los modelos UPC400, UPC800 y UPC1600
- Todos los modelos UPCH han demostrado que conservan temperaturas calientes y seguras para los alimentos durante 4 horas cuando están desenchufados
- Aislante de espuma de poliuretano inyectado, libre de CFC, retendrá la temperatura por encima de los 64,4°C durante 4 horas aún estando desenchufado



FUNCIONAMIENTO DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

1. [UPCH400](#) - Portador isotérmico de 1 compartimento
2. [UPCH800](#) - Portador isotérmico de 2 compartimentos
3. [UPCH1600](#) - Portador isotérmico de 2 compartimentos

CONSERVACIÓN CALIENTE	65°C a 74°C
TIEMPO DE CALENTAMIENTO	De la temperatura ambiente a la requerida: 1 hora
TIEMPO DE RECUPERACIÓN	Tiempo para recobrar la temperatura después de que la puerta se mantenga abierta durante 30 segundos: 3 minutos
TIEMPO DE TRANSPORTE	Después de alcanzar la temperatura requerida, cantidad de tiempo que la unidad se puede mantener en forma pasiva / sin estar enchufada hasta que el contenido alcance los 65°C: 4 horas +



El cable removible de 2.7 m se puede alojar en forma segura para transportarlo



PORTADORES ISOTÉRMICOS

ULTRA PAN CARRIER UPCS400 Y UPC400

El Ultra Pan Carrier® serie S combina la durabilidad de Cambro®, un moderno look y nuevas características en ahorro de tiempo, que hace que la entrega de alimentos sea más fácil.

CARACTERÍSTICAS

- Se adaptan a fuentes de tamaño completo de 10.16 cm de profundidad
- Sostienen las comidas calientes o frías de manera segura durante 4 horas o más
- Puede obtener mejores resultados cargando fuentes a una temperatura entre 82° y 88° C.
- Si carga fuentes metálicas a más de 121°C puede provocar daños en el carro



ÚSELO PARA

MODO DE EMPLEO

CAMCHILLER® (PLATO EUTÉCTICO FRÍO)



- Preenfriar el gabinete Cambro® antes de cargarlo
- Maximizar la retención de los alimentos fríos usándolo en un gabinete con comida
- Minimizar el espacio del gabinete abierto y el aumento de la temperatura de los alimentos
- Minimizar el aumento de la temperatura cuando se abre y se cierra la puerta

- Congélelo plano durante 8 horas antes de usarlo
- Deslicelo sobre los rieles superiores del gabinete Cambro®
- Vaya bajándolo al ir sacando los recipientes para maximizar su rendimiento



CAMWARMER® (PLATO EUTÉCTICO CALIENTE)



- Precalear el gabinete Cambro® antes de cargarlo
- Maximizar la retención de los alimentos calientes cuando se guarda en el gabinete junto con alimentos calientes
- Minimizar el espacio del gabinete abierto
- Minimizar la pérdida de temperatura cuando se abre y se cierra la puerta

- Caliéntelo en un horno a 177°C durante 45 minutos
- Deslice uno o dos en los rieles inferiores del gabinete Cambro®
- Vaya subiéndolos al ir sacando los recipientes para maximizar su rendimiento



THERMOBARRIER® (SEPARADOR ISOTÉRMICO)



- Reducir el espacio vacío en un gabinete parcialmente lleno con el fin de minimizar la pérdida de la temperatura de la comida

- Deslicelo bajo la comida caliente cargada en el espacio de la cavidad superior
- Deslicelo encima de la comida fría cargada en el espacio de la cavidad inferior



RECIPIENTES GASTRONORM

1 Carros de doble compartimento, de gran capacidad, guardan y transportan alimentos calientes.

3 Recia armazón de polietileno y un espeso aislante de hule espuma de todo el gabinete los compartimentos.

2 Las puertas se abren completamente hasta los costados del carro para cargarlo y descargarlo con facilidad.

4 Sus parachoques premodelados minimizan el daño a las paredes, muebles y otros equipos.

CAMCARTS™ PARA RECIPIENTES GN

- Construcción en polietileno
- 2 compartimientos independientes para frío o caliente
- Las puertas se abren completamente para cargar y descargar con facilidad
- Parachoques
- Para bandejas y latas de hornear
- Cap.: 13 bandejas de 46 x 66 cms.

1826LTC Carrothermo



CALIENTE



	Temperatura Inicial	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas
<u>UPC800</u>	87.7°C	85.5°C	84.2°C	82.9°C	81.7°C
<u>UPC1200</u>	85.6°C	82.1°C	80.1°C	78.3°C	77.2°C
<u>UPC1600</u>	87.1°C	85.9°C	85.1°C	84.3°C	83.7°C

FRÍO

	Temperatura Inicial	1 hora	2 horas	3 horas	4 horas
<u>UPC800</u>	0.3°C	0.8°C	0.9°C	1.2°C	1.4°C
<u>UPC1200</u>	0.5°C	0.9°C	1.1°C	1.3°C	1.4°C
<u>UPC1600</u>	0.6°C	1.0°C	1.2°C	1.5°C	1.5°C

PAN CARRIERS®, CAMCARRIERS® Y ULTRA PAN CARRIERS® ISOTÉRMICOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS

UPCS140 / UPCS160 / UPCS180

PAN CARRIERS® (no incluye dolly)

- Guardan, transportan y sirven un solo recipiente de tamaño completo de comida caliente o fría
- Úselos con barras divisorias para guardar recipientes fraccionarios múltiples
- Los carritos isotérmicos Pan Carriers® se cargan por arriba
- Se entrelazan y apilan para su transporte y almacenaje

UPCS160
CAMCARRIERS®

- Construcción de una pieza en polietileno, sin juntas
- Junta hermética desmontable y fuertes cierres de plástico
- El apilado y almacenaje reducidos en un 35%!





CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

CARROS PARA HIELO CON TAPA DESLIZABLE SLIDINGLID™

[ICS100L](#) / [ICS125L](#) / [ICS175L](#)
[ICS175L](#) / [ICS200TB](#)

- El cuerpo de polietileno y la gruesa capa de espuma aislante permiten que el hielo se pueda almacenar durante mucho tiempo
- Su exclusiva tapa deslizable ayuda a reducir el riesgo de contaminación cruzada
- El cubo y el grifo para escurrir empotrados impiden que el hielo entre en contacto con el agua, lo que prolonga los tiempos de conservación
- Conserva el hielo durante días!



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS PARA LÍQUIDOS CAMTAINERS® Y ULTRA CAMTAINERS®

[UC250](#) / [UC500](#) / [UC1000](#)
[350LCD](#) (TERMO PARA SOPA)

- Úselo para guardar, transportar y servir bebidas calientes o frías
- Grifo empotrado a prueba de goteo para un fácil acceso en autoservicios
- Incluyen anchos cierres de nylon fáciles de abrir y de cerrar con una mano
- Apilables



CAM GOBOX

La última línea de contenedores isotérmicos de Cambro es ideal para las empresas de comida a domicilio y los operadores de servicios de alimentos que necesiten un transportador ultraligero que ofrezca una retención superior de la temperatura, para proteger la seguridad de los alimentos, y una excelente durabilidad, para un uso comercial pesado, y todo a un precio asequible. ¡Lléveselos sin más!



CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS CAM GOBOX™



Fabricados en EPP (polipropileno expandido), un material de espuma de alto rendimiento y ecológico



Químicamente inerte, no le afectan el aceite, la grasa ni la mayoría de los productos químicos



Excelente absorción de energía, puede soportar impacto considerable sin sufrir daños



Gran resistencia estructural, capaz de manejar cargas importantes manteniendo su forma y figura



Apto para lavavajillas



Aptos para contacto con productos alimentarios



EPP180S110

CAM GOBOX™ DE CARGA SUPERIOR

[EPP160110](#) - 35.5 litros

[EPP260110](#) - 16.9 litros

[EPP180S110](#) - 43 litros

[EPP4060T300110](#) - 80 litros

[EPP180110](#) - 46 litros

CARACTERÍSTICAS

- Unos entrantes en la pared interior hacen que la carga y descarga sea fácil para recipientes GN 1/1 y 1/2
- Área de etiquetas integrada para fácil identificación o distribución del contenido
- Exclusivo diseño de apilamiento interior ahorra un 30% de espacio de almacenamiento
- Asas ergonómicas



EPP260110





CAM GOBOX™ DE CARGA FRONTAL

CARACTERÍSTICAS

- Bisagras y cierres duraderos que permiten que la puerta se abra 270° y que permanezca abierta de forma segura junto al contenedor frontal para facilitar el acceso a los productos
- Asas integradas que facilitan la manipulación por los 4 lados
- Bordes de puerta biselados que garantizan que se puede cerrar y asegurar con facilidad
- Área de etiquetas integrada para fácil identificación o distribución del contenido
- Barrera integrada antigoteo integrada
- Los cierres mantienen la puerta bien cerrada durante el transporte



[EPP300110](#) - 60 litros / [EPP400110](#) - 86 litros



EPP400110



CAMDOLLY GOBOX™

[CD3253EPP158](#)

Camdolly para contenedores GoBox™

- Peso de la unidad 4,5 kg
- Color rojo cálido
- 4 ruedas (2 con freno)



CAMCHILLER®

Están diseñados para ampliar el tiempo de conservación en frío de los alimentos



CAMWARMER®

Están diseñados para ampliar el tiempo de conservación en caliente de los alimentos



Cam GoBox™

– Carga superior

FÁCIL CARGAR Y DESCARGAR

Unos entrantes en la pared interior hacen que la carga y descarga sea fácil para recipientes GN 1/1 y 1/2.



Utilice su Cam GoBox junto con un recipiente de alimentos GN de Cambro y una tapa hermética para trabajar con la última solución en seguridad de los alimentos. Los recipientes GN de Cambro protegen a los alimentos y al contenedor para cumplir la normativa APPCC.

DISEÑO DE APILAMIENTO INTERIOR

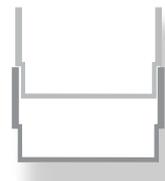
El diseño exclusivo de apilamiento interior

ASAS ERGONÓMICAS

Unas cómodas asas garantizan una manipulación fácil y segura del Cam GoBox.

FÁCIL IDENTIFICACIÓN

El área de etiquetas integrada mantiene los identificadores plásticos de menús (incluidos para EPP300 y EPP400) en su lugar para una fácil identificación o distribución del contenido. Las etiquetas StoreSafe también puede usarse con los Cam GoBoxes.



AHORA UN 30%

de espacio de almacenamiento.



Los contenedores de carga superior Cam GoBox están diseñados con espacio suficiente para almacenar recipientes GN 1/1 junto con Camwarmers o Camchillers si se desea.

APILABILIDAD

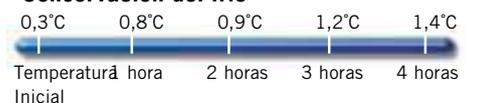
Los productos Cam GoBoxes se apilan entre ellos y también con los de las principales marcas del mercado.

Nota: Los mejores resultados se consiguen cargando los recipientes de alimentos a temperaturas entre 82° y 88°C. Cargar recipientes de alimentos de metal con más de 120°C provocará daños en el contenedor.

Conservación del calor



Conservación del frío



CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

MANTENER Y EXHIBIR

CARROS Y QUIOSCOS DE SERVICIO

CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS™

SISTEMA PARA SERVICIO DE ALIMENTOS VERSA[®]

- Completamente portátil: el sistema va a cualquier lugar y sigue manteniendo la comida fría, mediante los enfriadores de buffet Camchiller[®]
- Diseño ergonómico
- Una persona puede quitar o poner los protectores contra estornudos y los rieles para las bandejas con el fin de transportarlos o guardarlos en tan sólo 30 segundos

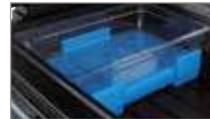


- El material es para todo tipo de clima, duradero y fácil de limpiar
- Innumerables configuraciones para cualquier situación. Ideales para maximizar el espacio, mejorar el flujo de tráfico, añadir espacio para la venta o crear una elegante barra de ensaladas



MESAS DE TRABAJO

Esta mesa multiusos es perfecta como mostrador o como estación de autoservicio. Úsela con o sin las cubiertas de los receptáculos.



CAMCHILLERS[®]

Amplíe el tiempo de retención fría y segura. Los Camchillers[®] de dos lados para las líneas de buffet sostienen recipientes GN de 6.5 y de 10 cm.



CONECTORES

Maximice las opciones de acople y venta. Acople fácil y de forma segura múltiples componentes para crear un sistema contiguo.

CARRO DE BEBIDAS

MDC24

- Acomoda termos de bebidas
- Organizadores
- Compartimientos isotérmicos
- Ideal para refrigerios



CARRO DE SERVICIO

BC340KD

- Ruedas giratorias gruesas y resistentes, que no dejan huella
- Silencioso, duradero y resistente a la oxidación
- Capacidad **180 kg**
- Accesorios y paneles se venden por separado (BC331KDTC - Basurero, BC331KDSH - Porta Cubiertos)



DISPENSADORES DE BEBIDAS


Crathco[®]
BY GRINDMASTER[®]



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS

- D15-4** - 1 tanque de 5 gl (18 lt)
- D25-4** - 2 tanques de 5 gl (18 lt) c/u
- D35-4** - 3 tanques de 5 gl (18 lt) c/u
- E29-4** - Mini, 2 tanques de 2.4 gl (9 lt) c/u
- E49-4** - Mini, 4 tanques de 2.4 gl (9 lt) c/u

- Tapa con aislamiento y esquinas curvas que facilitan su limpieza
- Fabricada en Lexan, un material extra fuerte y con protección UV
- Construcción en acero inoxidable
- Paneles laterales y bandejas en plástico



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS

- JETCOF120** - 1 Tanque
- JETCOF240** - 2 Tanques
- JETCOF360** - 3 Tanques

- 1, 2 ó 3 tanques de 20 lt c/u
- Chasis y paneles en acero inoxidable y ABS
- Contenedor en policarbonato con escala graduada
- Unidad de refrigeración - aire forzado enfriado, 115/60 compresor hermético de 1/6 Hp
- Enfriamiento acelerado de las bebidas





VOLLRATH®

DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS NEW YORK, NEW YORK®

46280

- Recipiente de policarbonato transparente con indicador de línea de llenado
- Base, tapa y tubo de hielo de acero inoxidable 18-8
- Capacidad: **2 gl / 51 tazas / 7.6 lt**



DISPENSADOR DE JUGOS/ BEBIDAS FRÍAS SOMERVILLE™

4635810

- Acero inoxidable con acabado brillante
- Patas sólidas duraderas y construcción soldada
- Capacidad: **7.6 lt / 8 qt gl**



SERVIDOR DE CEREALES DOBLE BUFFET™

4635210

- Acero inoxidable
- Capacidad total: **7.6 lt**



DISPENSADOR DE LECHE SOMERVILLE™

4635110

- Acero inoxidable con acabado brillante
- Patas sólidas duraderas y construcción soldada
- Capacidad: **4.8 lt / 5 qt gl**



SERVIDOR DE CAFÉ SOMERVILLE™

4635310 Cap. 11.4 lt / 3 gl

- Acero inoxidable con acabado brillante
- Patas sólidas duraderas y construcción soldada



DISPENSADOR BEBIDAS CALIENTES

HD-5

- Depósito (5L) y pala en plástico de alta resistencia
- Bandeja de goteo separable
- Base superior del gabinete en acero inoxidable 304 pulido





DISPENSADOR DE MANTEQUILLA

86540

- Ración máxima 1 oz (30 ml) ahora ajustable en incrementos de 3.7 ml
- Acero inoxidable
- Capacidad **2.8 lt**



ESTACIÓN DE SALSAS TRIPLE AISLADA

83790

- 3 bombas de acero inoxidable para productos densos o particulados
- Control de porciones en ajustes de 1/8 oz



ESTACIÓN DOBLE DE TOPPINGS CON CUCHARAS

80570

- Ideal para toppings e ingredientes secos o sólidos
- Base con acabado cepillado que evita que se noten las huellas dactilares



BOMBA PARA CONTENEDORES HONDOS

83330

- Ración máxima de 37 ml
- Permite la optimización de raciones
- En acero Inoxidable



BASE EMPOTRABLE PARA BARRA DE SERVICIO

80150 2 contenedores

83620 4 contenedores

- Contenedor en acero inoxidable con una capacidad de **2.8 lt**
- Ración máxima de ml, ahora ajustable en incrementos de 3,7 ml
- Capacidad para 2 o 4 contenedores

Dispensa las salserillas de 22 y 74 ml de forma individual



CONTENEDOR HONDO DE PLÁSTICO

82557

- Hechos en polipropileno de alto impacto
- Lengüetas traseras con orificios para enganchar, patas moldeadas y ranuras



ESTACIÓN DE SALSAS COMPACTA

87576

- 2 bombas de acero inoxidable
- Porciones de 10 oz, ajustable



DISPENSADOR DE SALSAS CALIENTES

81140

- Ración máxima de 1 oz (30 ml), ahora ajustable en incrementos de 1/8 oz
- Cap. **2.8 lt**



MANTENER Y EXHIBIR

DISPENSADORES Y BOTELLAS



DISPENSADOR DE SAL Y ESPECIAS

87090

- Garantiza porciones precisas de ingredientes, y sabor consistente
- Capacidad 10 oz
- Resistente a la temperatura para ser usado cerca de las planchas



DISPENSADOR DE PRODUCTOS SECOS

86670

- Dispensa raciones entre 7-60 ml por volumen
- Alimentador transparente de 1 lt



DISPENSADOR DE AZUCAR

80104

- Empotrable
- 3 dispensadores
- Dispensa porciones equivalentes a los paquetes comunes



BOTELLA DISPENSADORA

[CB12NSF220-ON](#) - 12 oz

[CB16NSF220-ON](#) - 16 oz

- Dispensa por la parte inferior de la botella
- Disminuye el desperdicio hasta un 15%



BOTELLA DISPENSADORA

[2208-13](#)

8 oz boquilla púrpura

[2224-1308](#)

24 oz doble boquilla amarilla

[2316-13](#)

16 oz boquilla transparente



EMPACADORAS AL VACÍO



[ECONOMY25/415](#)

- Fabricada totalmente en acero inoxidable
- Tarjeta electrónica VAS (Sistema de vacío automático): el ciclo de aspiración, de sellado y el levantamiento de la tapa totalmente automatizado
- Línea económica



[FAVOLA415](#)

- Empacadora al vacío con sistema digital
- Cámara elaborada completamente en acero inoxidable
- Placa electrónica con control de vacío y tapa convexa
- Barra de sellado de 415 mm
- Bomba de vacío de 16 m³/h



[FAVOLA315/10](#)

- Empacadora con sistema digital
- Fabricada totalmente en acero inoxidable
- Tarjeta electrónica con control de vacío
- Tapa convexa con reductores de volumen en polietileno
- Barra de sellado de 315 ó 415 mm





CHAFER REDONDO DE INDUCCIÓN INTRIGUE™

[46123](#) Tapa de acero inoxidable
[46125](#) Tapa de vidrio

- Construcción en acero inoxidable 18/8 brillante, incluyendo borde y fuente
- Tapa desmontable con diseño de bisagra con tope para movimiento lento que mantiene la tapa cerrada o en ángulos de 45° o 90°
- Capacidad **5.8 lt (6 qt gl)**



CHAFER CUADRADO DE INDUCCIÓN INTRIGUE™

[46134](#)

- Construcción en acero inoxidable 18-8 brillante, incluyendo fuente
- Tapa desmontable de vidrio con diseño de bisagra
- Capacidad **5.8 lt (6 qt gl)**



CHAFER TRIMLINE II

[99850](#)

- Marco soldado es apilable
- Tapa de cúpula con mango Kool Touch®
- Los mecheros pueden retirarse sin necesidad de quitar la fuente
- Capacidad **8.6 lt (9 qt gl)**



CAJA PARA CHAFER TOTE 'N STORE

[52645](#) Rojo

- Construcción de plástico altamente resistente a los impactos
- Anidables y apilables
- 63.8 x 39.4 x 29.5 cm)



CALENTADOR ELÉCTRICO UNIVERSAL PARA CHAFERS

[46060](#)

- Dimensionado para ajustarse a las aperturas de mechero estándar
- El elemento con resorte mantiene contacto completo con la fuente



SAMOVAR ECONÓMICO

[ECON-22](#)

- Acero inoxidable
- Recipientes grandes para el agua y para los alimentos
- Firme estructura soldada
- Capacidad **7.6 lt**



ONEIDA®

SAMOVAR OUVERTURE

[K0066602A](#)

- Samovar de lujo en acero inoxidable
- Redondo
- Tapa gira 180°
- Capacidad **4 ct gl**





VOLLRATH®

FUENTES PARA BAÑO MARÍA

Super Pan® Super Shapes

Cree impresionantes presentaciones de banquetes de baño maría!

Un método económico para realizar la presentación de sus comidas en chafers, líneas de banquetes calientes o frías, vitrinas de refrigeración y mucho más.



RENIFORME DE TAMAÑO COMPLETO

- Capacidad hasta el borde de **4.8 lt**
- Acero inoxidable



[3101120](#)

RENIFORME DE TAMAÑO MEDIO

- Capacidad hasta el borde de **4.8 lt**
- Acero inoxidable



[3102120](#)

OVALADA DE TAMAÑO COMPLETO

- Capacidad hasta el borde de **4.6 lt**
- Acero inoxidable



[3101020](#)

OVALADA DE TAMAÑO MEDIO

- Capacidad hasta el borde de **2.1 lt**
- Acero inoxidable



[3102020](#)

HEXAGONAL DE TAMAÑO COMPLETO

- Capacidad hasta el borde de **5 lt**
- Acero inoxidable



[3101220](#)

WILD PAN LARGA

- Capacidad hasta el borde de **3.5 lt**
- Acero inoxidable



[3100020](#)

WILD PAN CORTA

- Capacidad hasta el borde de **3.9 lt**
- Acero inoxidable



[3100220](#)



TAZONES PARA SERVIR AISLADOS DE PARED DOBLE DE COLORES

Agregue pinceladas de color a su banquete, vitrina o mesa con los nuevos tazones para servir aislados de pared doble en colores de **Vollrath®**. Escoja entre diferentes colores, acabados y tamaños, y combínelos para crear un tema para alguna ocasión. Perfectos para servir menús calientes o fríos y no transpiran!

Los duraderos acabados de color realzan la presentación de los banquetes y no hace falta precalentarlos ni enfriarlos.

Colores Metálicos

- Tangelo (10)
- Rojo Deslumbrante (15)
- Caberné (20)
- Azul Cobalto (25)
- Lima Limón (30)

Colores Clásicos

- Verde Manzana (35)
- Azul Brasileño (40)
- Amarillo Oro (45)
- Blanco Perla (50)
- Rojo Carro de Bombero (55)



[46587](#) - 0.7 lt / [46590](#) - 1.6 lt / [46591](#) - 3.4 lt / [6592](#) - 6.6 lt / [46569](#) - 9.6 lt

TAZONES PARA SERVIR AISLADOS DE PARED DOBLE

- Construcción en pared doble para aislar y conservar la temperatura del alimento, ya sea fría o caliente
- Aptos para lavavajillas
- No transpiran
- Acero inoxidable de grueso calibre que no afecta el sabor ni el color de las comidas
- Interior satinado que disimula rayas y desgaste
- Exterior brillante para dar un aspecto con clase

Fondos falsos para tazones



Cuadrados



Cuadrados tipo panal



Satinados con anillos brillantes



Redondos estilo panal



Bandejas / tapas redondas para tazones



Angulares



Angulares tipo panal



Ovalados



Cónicos



MANTENER Y EXHIBIR

EXHIBIDORES CON PUERTA DE VIDRIO



EXHIBIDOR CON PUERTA DE CRISTAL

[GDM-23-HC](#)
[GDM-49-HC](#)
[GDM-72-HC](#)

- Refrigerador o congelador
- 1, 2 ó 3 puertas de vidrio
- Sistema por aire forzado, sobredimensionado y balanceado con el medio ambiente
- Puerta de cierre automático. Sello positivo, sistema de cierre de torsión
- Aislamiento de poliuretano



EXHIBIDOR CON PUERTA DE VIDRIO

[GDM-07F-HC](#)

- Fácil cierre
- Sistema por aire forzado, sobredimensionado y balanceado, amigable con el medio ambiente
- Refrigerante hidrocarburo R-290
- Certificación NSF
- 1 puerta



DISPENSADOR AUTOSERVICIO

[TOAM-30-HC](#)
[TOAM-48-HC](#)

- Refrigerador tipo cortina de aire
- Frente amplio y abierto, permite un fácil acceso a los niveles de exhibición permitiendo optimizar el espacio
- 35°F a 40°F (1.6°C a 4.4°C)
- Interior de aluminio blanco y piso de acero inoxidable
- Estantes ajustables, de alta resistencia, con revestimiento de PVC
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad Ecomate



EXHIBIDOR DE VINOS

[GDM-23W-HC](#)
[GDM-49W-RF-HC](#)

- Sistema por aire forzado, sobredimensionado y balanceado con el medio ambiente
- Puerta de cierre automático y sistema de bloqueo. Sello positivo, sistema de cierre de torsión
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad



GRANIZADORAS



[ULTRA-2](#)

- 2 tanques de 11.4 litros c/u
- Sistema reversible de mezcladores que permite un rápido congelamiento del producto
- Ideal para preparar granizados, frapés, cocteles, helados, jugos de frutas



[FC1 / FC2 / FC3](#)

- Máquinas multifuncionales para mezclar y dispensar
- 1, 2, ó 3 tanques de 12 litros c/u





ARMARIO CALIENTE

[HHC-903](#) - 5 latas

[HHC-900](#) - 13 latas

Conformado por un gabinete vertical con aislamiento térmico montado sobre una base con ruedas giratorias, panelería interior en lámina de aluminio anodizado y exterior en lámina de acero inoxidable AISI 304, construido con una puerta posterior para el ingreso de producto y una frontal para servicio al cliente que abren perfectamente hasta 90° para su fácil acceso.

- Especial para conservación
- Con ruedas
- Capacidad: 5 ó 13 latas
- Estantes laterales ventilados
- Tubos de aire desprendibles para fácil limpieza



VITRINAS MANTENEDORAS PARA EXHIBICIÓN / AUTOSERVICIO

[HMR-103SS](#) - Vitrina caliente

- El proceso de calentamiento uniforme exclusivo de THERMA-VEC mantiene los alimentos a temperaturas precisas sin empañamiento para una visualización más apetitosa
- Los controles independientes sobre cada pozo controlan el calor radiante superior y muestran las lecturas de temperatura desde la sonda de alimentos
- El calor inferior y el calor de la bandeja de agua se pueden controlar de forma independiente
- El funcionamiento humidificado presenta una indicación de bajo nivel de agua incorporada
- Interruptores separados para energía y luces.



ESTACIÓN DE FRITOS

[EF](#)

- Construcción en acero inoxidable
- Lámpara infrarroja para el mantenimiento adecuado de productos fritos



RETERMALIZADORES DE INDUCCIÓN

[74110110](#) / [741101D](#) (empotrado)

- Rápidos, eficientes, no requieren agua
- 100 selecciones para controlar la cocción en forma precisa
- Capacidad: **11 qt gl (10.4 lt)**



OLLA MANTENEDORA DE SOPA NEGRA DE 10 L

[SKD0008-IND](#)

1. La unidad está aislada para proteger las encimeras y los equipos circundantes de la acumulación de calor
2. El recipiente interior está hecho de acero inoxidable.
3. Ideal para mantener sopas, salsas, estofados.
4. voltaje 110



MANTENER Y EXHIBIR

COMPONENTES PARA MANTENER ALIMENTOS



RECEPTÁCULOS EMPOTRADOS CALIENTES

- Diseño abierto que permite el uso de plantillas y fuentes de baño de maría más grandes que las de tamaño completo
- Un termostato controla la temperatura de forma precisa y conserva el vapor garantizando el calentamiento seguro de la comida
- Profundidad de 16.8 cm



RECEPTÁCULOS FRÍOS LATERALES NO REFRIGERADOS

- Construcción en acero inoxidable 18/8
- Aislamiento grueso de espuma en poliuretano
- Drenaje integrado de 1"
- Diseño angosto que ahorra espacio
- El borde de goteo en todo el perímetro contiene derrames y condensación
- Profundidad de 20.3 cm



RECEPTÁCULOS CORTOS REFRIGERADOS

- Aislamiento grueso de espuma en poliuretano, los empotrados fríos se usan más para períodos de conservación de hasta 4 horas
- Para obtener el mejor rendimiento se recomiendan recipientes en acero inoxidable
- Receptáculo de presentación de 16.8 cm de profundidad



FROST-TOPS REFRIGERADOS

- Brida de goteo ahuecada con desagüe integrado para funcionar más limpiamente
- El área de presentación queda al ras con la superficie del mostrador
- Distanciado nulo para brindar más flexibilidad de instalación



RECEPTÁCULOS EMPOTRADOS PARA SOPAS

- Cable eléctrico de 6 pies (183 cm) y cordón de control de 4 pies (122 cm)
- Construcción en pared doble
- Aislamiento en fibra de vidrio de alta densidad
- Drenaje con cierre de válvula de bola
- Altura del receptáculo 19.5 cm
- Se ofrecen con opción de llenado automático



COCINAS DE INDUCCIÓN MIRAGE®

- Diseñadas para estaciones comerciales de salteado y calentamiento para servicio liviano
- Resistente caja de acero inoxidable con superficie cerámica 100% enmarcada para durar
- Visor de advertencia "Hot" para mayor seguridad





MANTENEDORES

BASES CALIENTES PARA EMPOTRAR

- Diseñadas para mantener los alimentos calientes de modo seguro mientras se combinan con la decoración ambiente
- Estas unidades presentan una base térmica de cristal controlada por un termostato que amplía el tiempo de mantenimiento de los alimentos



VITRINAS MANTENEDORAS FLAV-R-SAVOR®

- Ofrecen un concepto extraordinario de exhibición y conservación de alimentos, equilibrando una combinación precisa de calor y humedad
- Aumentan las ventas y las utilidades mediante la reducción del desperdicio, manteniendo la calidad y exhibiendo los alimentos con atractivo dinamismo
- Para uso en cafeterías, escuelas, restaurantes y supermercados



CAJONES TÉRMICOS

- Dos anchuras para acomodarse a sus necesidades
- Habitáculo completamente aislado para un uso eficiente de la energía
- Cada nivel tiene su propio control de temperatura, interruptor y ventanas de ventilación
- Guías de acero y ruedas de nylon
- Colores Designer frontales opcionales
- Bandejas para ambiente humidificado y de alta capacidad opcionales



VITRINA CONSERVADORA

- La vitrina conservadora portátil FLAV-R-SAVOR® de Hatco® puede colocarse sobre la vitrina conservadora portátil para crear un sistema de comercialización de comida caliente
- El calor y la humedad controlada por termostato le permite preparar alimentos con anticipación a los períodos de máxima demanda y permite mantenerlos en condiciones óptimas durante horas
- Conserva hasta un 43% más alimentos que los modelos para sobremesa





UNIDADES CALENTADORAS GLO-RAY®

- El autoservicio portátil viene en 4 colores de serie y son ideales para las líneas de buffet o como expositor de tapas/entremeses
- Interruptor iluminado y base caliente termostáticamente controlada para ayudarle a mantener su comida caliente y deliciosa



DROP-IN. AZAFATES MANTENEDORES

Estas unidades ofrecen amplios desagües con fondos planos, mayor equilibrio en el mantenimiento de la temperatura, un diseño deservicio más fácil por el rápidocambio de componentes, y termostato remoto con interruptor de encendido



BAÑOS MARÍA EMPOTRABLES

Mantener la comida caliente a temperaturas saludables de servicio es crítico para cualquier operación de servicio de comida

- Control termostático para un calor más exacto y ahorro de energía
- Interruptor on/off remoto, el cual se adapta previamente con un marco para ser mantenido



DROP-IN REFRIGERADOS

Los empotrados fríos se usan más para periodos de conservación de hasta 4 horas

Para obtener el mejor rendimiento se recomiendan recipientes en acero inoxidable





SOLUCIONES EN EXHIBICIÓN



EXHIBIDOR CON BASE

- Diseñados para mantener comida preparada en óptimas condiciones de temperatura de servicio sin afectar sus cualidades
- Son perfectas para áreas con buffets autoservicio y puestos de servicio al cliente
- Construcción en aluminio
- Certificación NSF



ESTACIONES DE CORTE DECORATIVAS

Las nuevas estaciones de corte **Hatco**®, además de mantener su comida a la temperatura óptima de servicio, gracias a su diseño contemporáneo, combinando la superficie de corte de piedra artificial con lámpara decorativas, creará un espacio elegante y funcional en su buffet



MANTENER Y EXHIBIR LÁMPARAS CALIENTES



Consulte con su asesor por toda la variedad de tamaños y acabados disponibles.

LÁMPARAS ULTRA-GLO®

Presente sus productos calientes, seguros y hágalos apetitosos con las unidades para calentar comida de Hatco Ultra-Glo®. Ideales para áreas de trabajo de cocinas, puestos de recogida de comida de camareros y puntos de servicio de comidas calientes. Estos intermediarios están disponibles en una gran variedad de tamaños y colores para ajustarse a todas las operaciones relacionadas con el servicio de alimentos.

LÍNEA GRAH CALENTADORES ALARGADOS GLO-RAY®

- Modelos fabricados en aluminio que oscilan entre 46-366 mm de largo en incrementos de 15 cm
- Fabricados en acero inoxidable con una longitud límite que oscila entre 61-244 mm

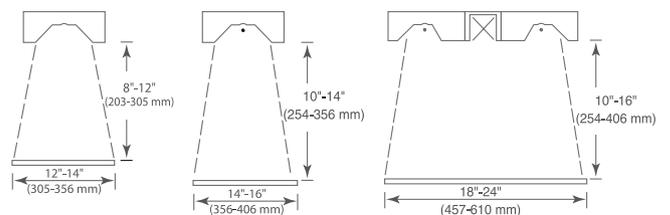


LÍNEA GRFF ESTACIÓN PORTÁTIL PARA CALENTAR COMIDA

- Incluye soporte en acero inoxidable que mantiene las bandejas de comida estándar 5 cm. por fuera del área de trabajo
- Disponible con o sin luz incandescente y base calentada



ALTURAS PRECISAS PARA MEJOR DESEMPEÑO

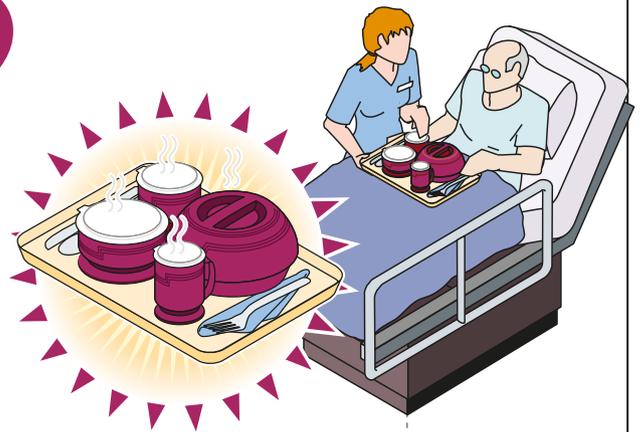


DE LA COCINA AL PACIENTE

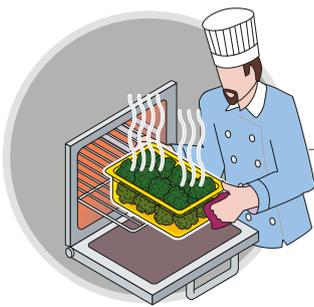
Cambro® Healthcare se esfuerza por ser el proveedor líder de soluciones basadas en sistemas para la entrega de alimentos. Los equipos y suministros que provee Cambro® han ganado la confianza y lealtad de los clientes y profesionales de la salud por igual porque nuestros productos están diseñados con la seguridad alimentaria en mente.

¿ POR QUÉ ESCOGER CAMBRO PARA LA ATENCIÓN HOSPITALARIA ?

Es el resultado de un manejo perfecto de la comida caliente, el plato caliente y la base caliente. Cada una de los tres pilares es clave para poder tener una satisfacción alta del paciente. Si las tres partes no están trabajando a su potencial máximo, se perderá efectividad y satisfacción del paciente.



la excelencia en el servicio alimenticio hospitalario



COMIDA CALIENTE

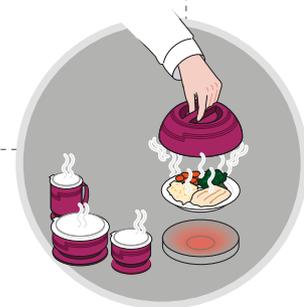
El objetivo de cualquier sistema de servicio de alimentos es entregar un alimento caliente y fresco.

La excelencia se logra con buenos manejos de alimentos y preparación.



PLATO CALIENTE

Si el alimento está listo para servicio, el plato también debe estar a la temperatura adecuada (150°-170°F). Si la temperatura del plato es más baja, entonces la energía del alimento se perderá rápidamente y degenerará la calidad del producto para el paciente.



BASE CALIENTE/PELLET

Los tiempos de transporte tienen gran importancia sobre la calidad y temperatura de los alimentos, afectando así la satisfacción del paciente.

Adicionando una base caliente incrementa el tiempo de temperatura en hasta 60 minutos.



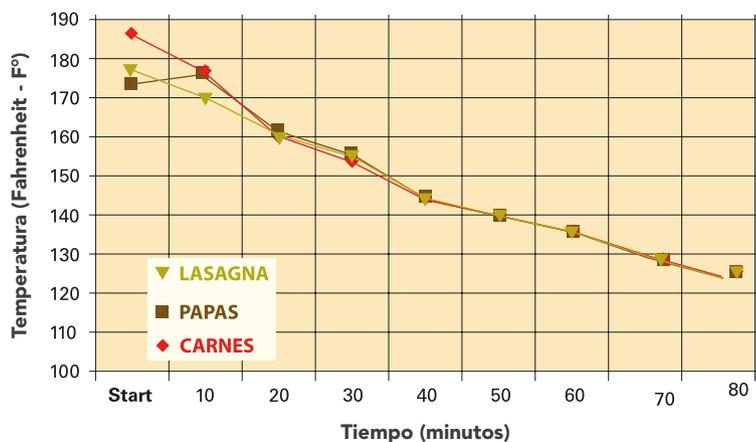
MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

SISTEMA DE CALOR COMPLETO CAMDUCTION®

La solución para la conservación del calor, un nuevo estándar de los sistemas alimentos, el Sistema de Calor Completo **Camduction®** está diseñado para cumplir de forma sistemática con las condiciones del servicio de alimentos más demandadas en la atención sanitaria.

- El cargador de Camduction® está hecho de acero inoxidable duradero y de alta calidad
- Puede calentar hasta 20 bases de Camduction® a la vez
- Cada 12 segundos hay una base caliente preparada
- La parte exterior de la unidad se mantiene fría al tacto
- La tecnología revolucionaria elimina errores o picos de tensión



MANTENER Y EXHIBIR

MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA



La cúpula incluye un asa en forma de aspa para levantarla fácilmente

La placa de calentamiento térmico conserva las temperaturas seguras de más de 65°C durante más de 1 hora. Para un mantenimiento óptimo de temperatura, caliente el plato a +80/90°C antes de llenarlo con comida caliente a unos 85°C

El fondo de la placa la sostiene en forma segura.

- Sistema de bases aisladas que retienen el calor al menos por 20 minutos
- Resiste manchas, olores y rayones
- Mantiene platos de 9"



ALZADOR DE PLACAS

Alce con seguridad las placas o platos térmicos calientes!

BASE DE CAMDUCTION®

- Las bases de Camduction® son duraderas y se pueden lavar en lavavajillas
- Resistentes a grietas, desprendimientos y roturas
- Tecnología revolucionaria que elimina errores o aumentos de tensión
- Capacidad para un plato de 23 cm



PLACA TÉRMICA

- Permanece 11°C más frío en el borde que los pellets de para proteger al personal y a los pacientes contra posibles quemaduras
- El material es un compuesto plástico de alta densidad que no se abolla como los pellets de metal
- Conserva el calor en el centro para mantener los alimentos calientes a temperaturas seguras
- Capacidad para un plato de 23 cm



BASE AISLADA

- Mantiene el calor durante al menos 20 minutos
- Solución rentable para mantener las temperaturas de las comidas para servir
- Resiste las manchas, los olores, y los rayones
- Capacidad para un plato de 23 cm



ENTREGA DE ALIMENTOS

BANDEJAS ANTIDESLIZANTES VERSA CAMTRAYS®

- Reducen desperdicios, ahorran dinero y proporcionan una superficie estable para la entrega de alimentos
- Proporcionan un mejor agarre
- Se pueden lavar en lavavajillas en baja y alta temperatura



BANDEJAS ANTIDESLIZANTES VERSA CAMTRAY® PARA SERVICIO A CUARTOS

- Sus asas ergonómicas permiten una entrega de alimentos segura y elegante
- Las bandejas caben en los carritos que se usan para la entrega de alimentos, bandejas de 38 x 51 cm
- Se pueden lavar en lavavajillas



SISTEMA PARA ENTREGA DE ALIMENTOS SHORELINE®

- Los únicos recipientes y tazas certificados por NSF en el sector de la atención médica
- El sistema está compuesto por varias opciones de tapas, recipientes y tazas con aislamiento, platos de cerámica y anticapas térmicas para los platos
- Alto rendimiento y seguridad



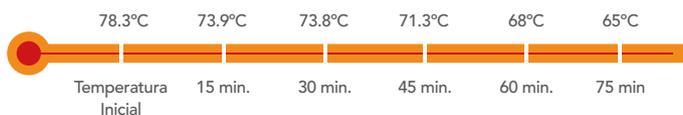


CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS

CARROS DE ENTREGA DE ALIMENTOS

- Mejora la satisfacción del paciente con comidas de alta calidad en la habitación que se sirven de manera silenciosa y eficiente
- Utilícelos para transportar bandejas con comida desde la cocina a pacientes en cuidados intensivos, en residencias o cárceles
- Garantizan una calidad óptima de la comida y tiempos de entrega cortos
- Estos carros resistentes, fabricados en una sola pieza, con doble pared de polietileno son fáciles de limpiar y no se oxidan, abollan, agrietan ni rompen
- Todas las unidades tienen puertas ABS livianas no aisladas
- Junta de silicio para alta temperatura y cierres magnéticos que proporcionan un sello de bloqueo que retiene el calor
- Capacidad para 16, 20 y 30 bandejas

RETENCIÓN DE LA TEMPERATURA DE ALIMENTOS



CARRITO PARA SECADO Y ALMACENAJE CAMSHELVING[®]

- Mejora la organización y eficiencia de las zonas de la línea de bandejas y del lavado
- Las estanterías contienen un núcleo de acero con exterior de polipropileno liso
- Rejillas de acero inoxidable
- La cesta de secado de bases Camduction contiene 180 bases y/o Camtherm[®] alzador de placas
- Disponibles en color gris moteado
- Se puede lavar en lavavajillas a altas temperaturas



SISTEMA DE ESTANTES PARA SECADO CAMSHELVING[®]

- La estantería para secado posee 7 ranuras para soportar de manera firme bandejas de distintos tamaños
- Convierta las unidades de estantes existentes quitando las placas de estantes y reemplazándolas por estantes para secado
- Cada ranura puede albergar un espesor máximo de producto de 33 mm.
- Construcción en ABS de alto impacto
- Disponibles en color gris moteado



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod

EL ENSAMBLE INSTITUCIONAL CON ALADDIN TEMP-RITE



SISTEMAS DE PIEZAS AISLADAS

Los clientes pueden mantener comidas más calientes y por más tiempo que antes, y servir las con la apariencia de comida hecha en casa.

TRADICIONAL

Domos versátiles, livianos y duraderos que se ajustan a todas las bases de 9". Son totalmente aislados para mejorar los tiempos de retención de temperatura



INSUL PLUS® CON CERA

- Se acomoda a la mayoría de platos de 9" y domos aislados en el mercado
- Mantiene las temperaturas calientes por más de una hora
- Plástico de alto impacto duradero



BANDEJAS AISLADAS

- Permiten ofrecer presentaciones apetitosas de comidas de alta calidad mientras generan ahorros importantes en equipo y mano de obra. Son extremadamente duraderas, y proveen retención térmica incomparable para comidas frías y calientes.

- Una pieza: Cosmo I, Genie, Tivoli III
- Dos piezas: Skandia, Cosmo II, Century I, Century II, Bravo



HEAT ON DEMAND® HEAT ACTIVATOR

Permite ensamblar más de 700 comidas en el mismo tiempo que le toma a un sistema tradicional calentar solamente las bases. Presenta un calentador exclusivo. El proceso de inducción solo requiere de un activador, el cual está listo con solo encender el interruptor y transfiere calor en 10 segundos al corazón de la base Heat On Demand®.

- Calentamiento instantáneo - 10 segundos
- Ahorro de energía
- Mejor utilización del espacio
- Más seguro de usar, no hay riesgo de quemaduras
- Menos mantenimiento
- Menos calor en la cocina
- Desempeño consistente
- Frio al tacto



MATERIAL SOPORTE

- Estantes en acero inoxidable para secado, almacenamiento y transporte de domos, bases y cestas
- Carros para secado y almacenamiento de bandejas aisladas
- Carros para entrega de bandejas abiertos, con entrepaños
- Carros de entrega anidados





SOLUCIONES PARA INSTITUCIONES MILITARES

Listo para servir en la Cocina / en Campo

PAN CARRIERS® ISOTÉRMICOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

- Los carritos isotérmicos que se cargan por arriba, guardan, transportan y sirven un solo recipiente de tamaño completo de comida caliente o fría
- Polietileno resistente y duradero sin juntas y con espeso aislante de hule de espuma
- Úselos con barras divisorias para guardar recipientes fraccionarios múltiples



CAMCARRIERS® ISOTÉRMICOS DE CARGA FRONTAL

- Guarde múltiples recipientes de alimentos calientes o fríos a temperaturas seguras horas enteras
- La junta hermética, removible, ofrece un sellado seguro



ULTRA CAMTAINERS® ISOTÉRMICOS PARA LÍQUIDOS

- Úselo para guardar, transportar y servir bebidas calientes o frías
- Fuertes cierres aseguran las tapas apretadamente y nunca se oxidan
- Grifo empotrado a prueba de goteo para un fácil acceso y ajustable a tazas grandes
- Válvula de ventilación que regula la presión permitiendo la salida de vapor



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod



◆ SERVIR
(TABLE TOP)



SERVIR

¿CÓMO SELECCIONAR EL MATERIAL DE SU VAJILLA?

PORCELANA

Es la cerámica quemada a más alta temperatura (2.450°F), tiene en la mayoría de los casos un color blanco brillante, un barniz suave al tacto de gran durabilidad. Ofrece gran resistencia al choque térmico y al desportillado. Es preferida gracias al color brillante de la pasta que da una presentación especial a sus preparaciones.



PORCELANA HÍBRIDA

Es una porcelana compuesta de un alto contenido de alumina, magnesio y aditivos que horneados a 2.450°F, proporcionan una resistencia mucho mayor al desportillado que el resto de las porcelanas tradicionales. Esta combinación provee un color blanco intenso y esmalte resistente. Ideal para casas de banquetes y lugares con gran demanda y movimiento.



VIDRIO TEMPLADO

Para incrementar el tiempo de vida de los productos de 10 a 50 veces más, aduciendo el problema de fracturas frecuentes, los artículos templados ofrecen una excelente resistencia contra golpes y calor, combinado con una retención de calor excepcional. Seguridad: Cuando un golpe o una serie de estos causa rompimiento de un artículo templado este se fragmentará en pedazos sin filo.



OPAL

Este material es la primera opción entre los profesionales de la industria por todas sus ventajas. Opal es resistente por excelencia:

- 5 veces más resistente a los golpes, rayaduras
- 100% más higiénico y de larga duración
- Excelente resistencia al calor y amigable con el medio ambiente
- Eficiente vs. Costo de reposición



PORCELANA VETRIFICADA

Es cerámica fabricada a temperatura media-alta (950° a 1.050°F) generalmente dos procesos de quema. Su color no es blanco brillante, su cuerpo es más pesado y grueso que la porcelana tradicional y por lo mismo muy resistente al desportillado. Excelente opción para negocios de gran movimiento (banquetes, hoteles, etc.)



BONE CHINA

En la fabricación de esta cerámica, se utiliza por lo menos 50% de polvo de hueso animal. Esta porcelana generalmente es muy delgada, de uso doméstico, sin embargo, se han desarrollado este tipo de porcelanas para uso en foodservice. El color es generalmente un blanco cálido y translúcido. Es usada en hoteles y restaurantes de gran nivel.



DESAYUNO

CUBIERTOS

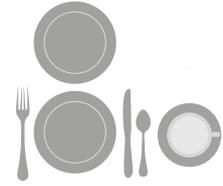
- Tenedor mesa
- Cuchillo mesa
- Cuchara de té o café

VAJILLA

- Dos platos de pan y mantequilla
- Taza
- Plato taza

CRISTALERÍA

- Copa agua
- Copa vino



ALMUERZO

CUBIERTOS

- Tenedor ensalada / postre y mesa
- Cuchillo de mesa / postre
- Cuchara té

VAJILLA

- Platos de pan y mantequilla
- Plato fuerte

CRISTALERÍA

- Copa agua
- Copa vino



CENA

CUBIERTOS

- Tenedor de ensalada y de mesa
- Cuchillo de mesa y de mantequilla
- Cuchara de té

VAJILLA

- Platos de pan y mantequilla
- Plato ensalada
- Plato fuerte

CRISTALERÍA

- Copa agua
- Copa vino



CENA FORMAL

CUBIERTOS

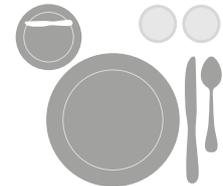
- Tenedor de ensalada y de mesa
- Cuchillo de mesa y mantequilla
- Cuchara Ovalada, mesa y de té

VAJILLA

- Platos de pan y mantequilla
- Plato ensalada
- Plato fuerte
- Plato base
- Taza

CRISTALERÍA

- Copa agua, Copa
- Champagne y de vino



EUROPEO

CUBIERTOS

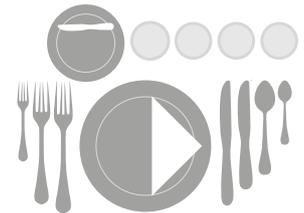
- Tenedor de mesa Europeo
- Tenedor de mesa Americano
- Tenedor de pescado
- Cuchillo postre
- Cuchillo mesa Europeo
- Cuchillo pescado
- Cuchara ovalada sopa/postre
- Cuchara mesa Europea
- Cuchara té

VAJILLA

- Platos de pan y mantequilla
- Plato fuerte
- Plato base

CRISTALERÍA

- Copa de agua
- Copa champagn
- Copa vino tinto
- Copa vino blanco mesa Europea
- Cuchara té



BANQUETE / BRUNCH

CUBIERTOS

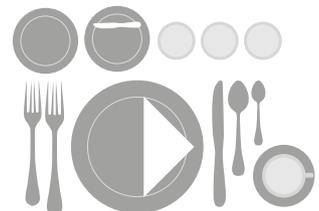
- Tenedor de ensalada
- Tenedor de mesa
- Cuchillo de mesa
- Cuchara de té

VAJILLA

- Platos de pan y mantequilla
- Plato ensalada y base
- Taza y plato taza

CRISTALERÍA

- Copa de agua o vaso vino
- Copa vino





SCAPE





CONCERTO



RESTAURANT



Plato Redondo
24742 ø 25.4 cm
22522 ø 23.5 cm
29337 ø 22.5 cm
22530 ø 19.5 cm
22506 ø 15.5 cm



Plato Redondo
 Base "Evolution"
E7005
 ø 31.7 cm



Plato Compartimientos
57976
 ø 25.5 cm



Plato Sopa
22514
 23 ¼ oz / ø 22.5 cm



Plato Ovalado
67107 ø 32 x 23 cm
25251 ø 29 x 21.4 cm
 Bandeja Steak Ovalada
49145
 ø 30 x 26 cm

HOTELIÈRE



Platos Redondos
 Ala Angosta
59943 ø 25.8 cm
57975 ø 23.5 cm
57974 ø 19.5 cm
58621 ø 15.5 cm



Plato Redondo Sopa
 Ala Angosta
57971 ø 22.5 cm

RESTAURANT & HOTELIÈRE ACCESORIOS



Rabanera Ovalada
48172 2 ¾ oz



Bowl
C1514 17 ½ oz



Bowl Copela
25293 27 cl - 9 ¼ oz
25285 11 cl - 3 ½ oz



Mug
18316 29 cl - 9 ¾ oz



Bowl Multiusos
50061 ø 16.0 cm



Rabanera Rectangular
27473 48.5 cl - 16 ¼ oz
55391 28.0 cl - 9 ¼ oz



Ensaladera
43315 69 ¼ oz
43317 16 oz
43319 10 ½ oz



Taza Restaurant
14611 8 ¼ oz
25269 7 ¼ oz
22837 6 ¼ oz
22795 4 ¼ oz
22662 2 ½ oz



Platos / Taza Restaurant
22712 ø 15.3 cm
22720 ø 14.0 cm
22738 ø 13.0 cm
22670 ø 11.2 cm



Jarra Leche / Jugo
51245 4 ½ oz

DÉLICE



Plato Llano Cuadrado
C9872 Blanco
C9871 Negro
 26.9 cm

C9866 Blanco
C9867 Negro
 19 cm



Plato Sopa
C9852 Blanco
C9850 Negro
 50.0 cl / 16 ¾ oz



Ensaladera
 1.7 lt / 57 ¼ oz
C9860 Blanca
C9857 Negra
 56 cl / 18 ¾ oz
C9853 Blanca
C9856 Negra
 33 cl / 11.0 oz
C9861 Blanca
C9863 Negra



Bandeja Rectangular
 Negra
E7837 35 x 26 cm

Bandeja Rectangular
 Blanca
E7836 35 x 26 cm



Juego 6 / Tazas 6 Platos
 Taza / Plato - Café o Té
E8865 Blanco E8848 Negro
 22 cl / 7 ¼ oz
 Taza / Plato - Café Americano
C3114 Negro
 16 cl / 5 ¼ oz
 Taza / Plato - Café Espresso



TRANSFORMANDO TU FORMA DE SERVIR CON SOLUCIONES CREATIVAS

¿CÓMO SELECCIONAR EL MATERIAL DE SUS CUBIERTOS?

La fase de fabricación de todos los cubiertos, comienza con hojas de acero inoxidable o aceros blancos, que es una base de acero al carbono combinado con Cromo y en algunos casos se adicionan otros metales, que se reflejan en las características finales como precio, durabilidad y estética:

SILVERPLATE

Baño de plata fina que incluye un recubrimiento inicial de la base de Níquel, para proporcionar una unión más fuerte y resistencia adicional a la corrosión.

ACERO 18/10

Contiene 18% de Cromo y 10% de Níquel. Usado en establecimientos de gama alta, resistente a la corrosión.

ACERO 18/8

Contiene 18% de Cromo y 8% de Níquel. Mucho más brillante que el el 18/0 y 13/0 por su contenido de Níquel. Mantiene su color y brillo por más tiempo.

ACERO 18/0

Contiene 18% de Cromo y no contiene Níquel. Más económico que el 18/10 y el 18/8 usualmente no se corroe, usado en soluciones más económicas.

ACERO 13/0

Contiene 13% de Cromo y no contiene Níquel. Se oxida fácilmente.

¿CÓMO SELECCIONAR EL ACABADO DE SUS CUBIERTOS?

1

ESPEJO O BRILLANTE

Como lo indica su nombre, es el brillo o las propiedades de reflexión de una pieza.

4

SAND BLASTEADO (APERLADO)

Acabado similar al satinado con ligeras diferencias. El proceso se hace con un chorro de arena, generalmente solo se hace en el mango y el resto con un acabado espejo.

2

SATINADO O CEPILLADO

Este proceso refleja un acabado mate suave en el cubierto. Generalmente se combina con un acabado espejo que proporciona contraste visual.

5

OXIDACIÓN O DIP NEGRO

Los mangos de las piezas se sumergen en una solución que deja los mangos negros y durante el proceso de pulido, la mayor parte del negro se retira.

3

FLORENTINO

Acabado similar al peltre que se obtiene puliendo el cubierto con una rueda abrasiva en toda la pieza.

BARCELONA



[B169 SDIF](#)
[B169 SRBF](#)
[B169 SDEF](#)
[B169 STSF](#)
[B169 SITF](#)
[B169 SADF](#)

Cuchara Mesa / Servicio - 20 cm
Cuchara Redonda Bowl Sopa - 17.8 cm
Cuchara Ovalada Bowl Sopa / Postre - 18.4 cm
Cuchara Té - 16.1 cm
Cuchara Té Helado - 19.1 cm
Cuchara Espresso - 11.1 cm

[B169 KPTE](#)
[B169 KDAF](#)
[B169 KBFF](#)

Cuchillo de Mesa - 22.2 cm
Cuchillo Postre - 20.7 cm
Esparcidor de Mantequilla - 16.8 cm

[B169 FDIF](#)
[B169 FDNF](#)
[B169 FDEF](#)
[B169 FOYF](#)

Tenedor de Mesa Europeo - 21.1 cm
Tenedor de Mesa - 20.1 cm
Tenedor Ensalada / Postre - 20.1 cm
Tenedor Ostras / Cocktail - 15 cm

ONEIDA®

MASCAGNI II™



[B023 STBF](#)
[B023 SDEF](#)
[B023 SFTF](#)
[B023 SITF](#)
[B023 SADF](#)

Cuchara Mesa / Servicio - 20.3 cm
Cuchara Ovalada Sopa / Postre - 17.8 cm
Cuchara Té Europea - 13.3 cm
Cuchara Té Helado - 17.8 cm
Cuchara Café Espresso - 10.8 cm

[B023 KPTF](#)
[B023 KDEF](#)
[B023 KSSF](#)
[B023 KFSF](#)
[B023 KSBF](#)

Cuchillo Mesa - 24.1 cm
Cuchillo Postre - 20.3 cm
Cuchillo Carne - 24.5 cm
Cuchillo Pescado - 19.1 cm
Esparcidor Mantequilla F.H. - 16.2 cm

[B023 FDIF](#)
[B023 FDEF](#)
[B023 FOYF](#)
[B023 FFSF](#)

Tenedor Mesa Europeo - 20.3 cm
Tenedor Ensalada / Pastelería - 17.8 cm
Tenedor Ostras / Cocktail - 14 cm
Tenedor Pescado - 17.8 cm

ONEIDA®

NEW RIM



[T015 STBF](#)
[T015 SRBF](#)
[T015 SDEF](#)
[T015 SFTF](#)
[T015 STSF](#)
[T015 SITF](#)
[T015 SADF](#)

Cuchara Mesa / Servicio - 20.6 cm
Cuchara Redonda Bowl Sopa - 17.5 cm
Cuchara Ovalada Sopa / Postre - 18.4 cm
Cuchara Té Europea - 13.7 cm
Cuchara Té Americana - 16.2 cm
Cuchara Té Helado - 18.1 cm
Cuchara Espresso - 11.4 cm

[T015 KDVF](#)
[T015 KDEF](#)
[T015 KSSF](#)
[T015 KFSF](#)
[T015 KSBF](#)

Cuchillo Mesa - 22.9 cm
Cuchillo Postre - 21 cm
Cuchillo Carne - 23.8 cm
Cuchillo Pescado - 20.6 cm
Esparcidor Mantequilla F.H. - 16.8 cm

[T015 FDIF](#)
[T015 FDEF](#)
[T015 FSLF](#)
[T015 FESE](#)
[T015 FOYF](#)
[T015 FFSF](#)

Tenedor Mesa Europeo - 21 cm
Tenedor Mesa - 18.55 cm
Tenedor Ensalada / Pastelería - 16.5 cm
Tenedor Escargot - 15.9 cm
Tenedor Ostras / Cocktail - 14.6 cm
Tenedor Pescado - 18.1 cm

ONEIDA®
Europa™

BELLINI



[T029 STBF](#)
[T029 SRBF](#)
[T029 SDEF](#)
[T029 SFTF](#)
[T029 STSF](#)
[T029 SITF](#)
[T029 SADF](#)

Cuchara de Mesa / Servicio - 19.7 cm
 Cuchara Bowl Redonda Sopa - 16.5 cm
 Cuchara Ovalada Sopa / Postre - 18.1 cm
 Cuchara Té Europea - 13.3 cm
 Cuchara Té Americana - 14.6 cm
 Cuchara Té Helado - 18.2 cm
 Cuchara Espresso - 10.8 cm



[T029 KPTF](#)
[T029 KDEF](#)
[T029 KFSE](#)
[T029 KBBF](#)
[T029 KSBF](#)

Cuchillo Mesa - 24.1 cm
 Cuchillo Postre - 20.6 cm
 Cuchillo Pescado - 19.3 cm
 Cuchillo de Mantequilla - 16.6 cm
 Esparcidor de Mantequilla - 16.5 cm

[T029 FDIF](#)
[T029 FDEF](#)
[T029 FOYF](#)
[T029 FFSF](#)

Tenedor de Mesa Europeo - 20.3 cm
 Tenedor Ensalada / Postre - 17.5 cm
 Tenedor Ostras / Cocktail - 14.2 cm
 Tenedor para Pescado - 17.8 cm

MASCAGNI™



[T023 STBF](#)
[T023 SRBF](#)
[T023 SDEF](#)
[T023 SFTF](#)
[T023 STSF](#)
[T023 SITF](#)
[T023 SADF](#)

Cuchara Mesa / Servicio - 20.6 cm
 Cuchara Redonda Bowl Sopa - 16.8 cm
 Cuchara Ovalada Sopa / Postre - 18.1 cm
 Cuchara Té Europea - 13.7 cm
 Cuchara Té Americana - 15.2 cm
 Cuchara Té Helado - 18.4 cm
 Cuchara Café Espresso - 11.1 cm



[T023 FDIF](#)
[T023 FDEF](#)
[T023 FOYF](#)
[T023 FFSF](#)

Tenedor Mesa Europeo - 20.6 cm
 Tenedor Ensalada / Postre - 17.8 cm
 Tenedor Ostras / Cocktail - 14 cm
 Tenedor Pescado - 17.8 cm

[T023 KPTF](#)
[T023 KDEF](#)
[T023 KSSE](#)
[T023 KFSE](#)
[T023 KBBF](#)
[T023 KSBF](#)

Cuchillo Mesa - 24.1 cm
 Cuchillo Postre - 21 cm
 Cuchillo Carne - 18 cm
 Cuchillo Pescado - 19.7 cm
 Cuchillo Mantequilla - 18.1 cm
 Esparcidor Mantequilla F.H. - 16.5 cm

REFLECTIONS



[T672 STBF](#)
[T672 SRBF](#)
[T672 SDEF](#)
[T672 SFTF](#)
[T672 STSF](#)
[T672 SITF](#)
[T672 SADF](#)

Cuchara Mesa / Servicio - 22.9 cm
 Cuchara Bowl Redonda Sopa - 17.8 cm
 Cuchara Ovalada Sopa / Postre - 19.1 cm
 Cuchara Té Europea - 14.6 cm
 Cuchara Té - 15.9 cm
 Cuchara Té Helado - 17.8 cm
 Cuchara Espresso - 12.7 cm



[T672 KPTF](#)
[T672 KDEF](#)
[T672 KFSE](#)
[T672 KSBF](#)

Cuchillo Mesa - 24.1 cm
 Cuchillo Postre - 22.2 cm
 Cuchillo Pescado - 24.1 cm
 Cuchillo Mantequilla - 17.8 cm

[T672 FDIF](#)
[T672 FDEF](#)
[T672 FFSF](#)

Tenedor de Mesa Europeo - 22.2 cm
 Tenedor Ensalada / Postre - 19.1 cm
 Tenedor Pescado - 18.4 cm

LA DEGUSTACIÓN RECLAMA TODOS LOS SENTIDOS



LA VISTA



El examen visual nos brinda información sobre el tipo de vino su riqueza, su contenido de alcohol y de azúcar, su edad así como su evolución.

EL OLFATO



El vino, una vez aireado en el decantador, está listo para liberar sus aromas.

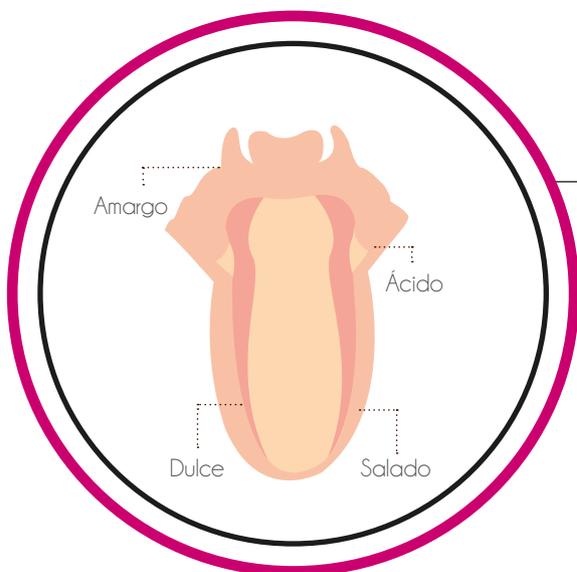
Haga girar el vino en la copa, manteniendo el pie bien apoyado en la mesa para descubrir la mayor diversidad de aromas: afrutados, florales vegetales.

EL GUSTO



Las papilas gustativas de la lengua reconocen los sabores básicos:

- Dulce en la punta.
- Salado y ácido a los lados y en la parte inferior.
- Amargo al fondo de la boca.



EL REFERENTE EN LAS ARTES DE LA MESA EN EL MERCADO DE LA RESTAURACIÓN



ARC INTERNATIONAL es en la actualidad, líder mundial de las Artes de la Mesa.

El Grupo está presente en los cinco continentes a través de sus plantas de producción, filiales de distribución y oficinas de enlace.

Originaria de Arques, en Pas-de-Calais, Francia, ARC INTERNATIONAL emplea a 11.700 personas en todo el mundo y distribuye artículos de Arte de la Mesa en más de 160 países. Para responder a las exigencias de seguridad y presupuesto de los profesionales de la restauración comercial y colectiva.

Arcoroc® ofrece una amplísima gama de productos innovadores, funcionales y de calidad. La cristalería está constituida por versiones en distintos materiales y por diferentes conceptos (cóctel, postres, bocadillos, bar, bebidas calientes, decoración de la mesa, etc.), lo que garantiza la existencia de un producto para cada necesidad.



COPA VITICOLE



El papel de esta elipse es doble: permite a los profesionales verter dos capacidades diferentes al instante: un vino de 12.5 cl (el equivalente a seis vasos por botella) o un Mide 5.14 cl.

Ayuda a los consumidores a mantener una etiqueta en el volumen de alcohol que beben.

ENSALADERAS



Ensaladera Empilable

10021 2.90 lt / 98 oz
10022 1.80 lt / 60 ¾ oz
10027 1.10 lt / 37 oz



Ensaladera Cosmos

00630 2.7 lt / 91 ¼ oz
00648 1.7 lt / 57 ¼ oz
00655 1 lt / 33 ¾ oz
00671 39 cl / 13 oz
00689 19 cl / 6 ¼ oz



Ensaladera Arcade

00515 2.15 lt / 72 ½ oz
43830 1.5 lt / 50 ½ oz
00531 1.06 lt / 35 ¾ oz
00549 71 cl / 24 oz

SHAKER



Shaker
E9350
58 cl / 19 ½ oz



Jarra Tivoli
28438
2.3 lt / 77 ¾ oz
07058
1.6 lt / 54 oz



Jarra Arc
E7258
50 cl / 16 ¾ oz



Jarra Arc
E7255
1 lt / 33 ¾ oz



Jarra Pichet
C0214
1.3 lt / 43 ¾ oz
C0215
50 cl / 16 ¾ oz
C0216
25 cl / 8 ¼ oz



Jarra Quadro
30629
1.7 lt / 5 ¼ oz
70361
1 lt / 33 ¾ oz
75201
50 cl / 16 ¾ oz

DECANTADORES



Decanter A Vin
C0192 1 lt / 33 ¾ oz
C0197 5 cl / 16 ¾ oz
C0198 25 cl / 8 ¼ oz



Décanta
62451
 2 lt / 67 ½ oz



Decanter
 Elegance
57972
 1 lt / 33 ¾ oz

COPA MARTINI



Martini Cocktail
50056
 15 cl / 5 oz



Martini Cocktail
E2972
 21 cl / 7 oz

VASOS HOT SHOT



Vaso Lúdico
C9063
 6 cl / 2 oz



Vaso Islande
40375
 6 cl / 2 oz



Vaso Islande
 con asa
72388
 5.5 cl / 1 ¾ oz



Vaso Vigne
71602
 7 cl / 2 ¼ oz



Vaso Hot Shot
 Granity
04755
 4 cl / ½ oz



Vaso Hot Shot Quattro
G1212
 8 cl / 2 ½ oz

VASOS HOT SHOT



Vaso Hot Shot
21554
 3.4 cl / 1 oz



Copa Cocktail
 Hurricane
54584
 44 cl / 14 ¾ oz
10770
 25 cl / 8 ¼ oz



Copa Cocktail
 Hawaii
E0530
 44 cl / 14 ¾ oz



Jarra Minden
22539
 63 cl / 21 ¼ oz



Jarra Minden
22809
 63 cl / 21 ¼ oz



Jarro Britannia IMP.
00989
 19 ¼ oz

COCKTAIL

JARROS DE CERVEZA

COPAS DE CERVEZA

COPAS DEGUSTACIÓN



Copa Cerveise
24941 20 ¾ oz
07131 16 ½ oz
07134 10 ¾ oz



Linz Pilsner
25263
 14 oz



Copa Vertige
14781
 35 cl / 11 ¾ oz



E7086
 72 cl / 24 ½ oz
62664
 41 cl / 13 ¾ oz



62661
 25 cl / 8 ¼ oz
01484
 15 cl / 5.25 oz

HOT DRINKS

MARGARITA



Taza Aroma
C1511
 22 cl / 7 ¼ oz
C1360
 8 cl / 2 ½ oz



Plato/Taza
 Aroma
E3719
 13 x 13 cm



Irish Coffee
37684
 24 cl / 8 oz



Mug Té
47580
 23 cl / 7 ¾ oz



Copa Latino
G3871
 29 cl / 9 ¾ oz



Copa Margarita
79921
 27 cl / 9 oz

COPAS DE HELADO



Copa Palmier
58012 37 cl / 12 ½ oz
58010 21 cl / 7 oz



Sorbete
43121
 38 cl / 12 ¾ oz



Copa Cocktail
E3423
 30 cl / 10 oz

COPAS DE HELADO



Copa Malteada
 Quadro
12615
 36 cl / 12 oz



Seychelles
34741
 20 cl / 6 ¾ oz



Swirl Optic
50998
 7 oz



Copa Lúdico
C2514
 20 cl / 6 ¾ oz



A Glace
26671
 21 cl / 7 oz



Cardinal
H9218
 6 oz

COPAS DE HELADO



Versatile
H4668
 4 cl



Roman
57919
 7.4 oz



Copa
J4726 42 cl / 14 oz
J4728 30 cl / 10 oz
J4730 23 cl / 7 ¾ oz
J4745 18 cl / 6 oz



Copa Flauta
J4746
 17 cl / 5 ¾ oz
 h: 19.2 cm



Vaso Hi Ball
J4724
 35 cl / 11 ¾ oz
27754
 19 cl / 6 ¼ oz



Vaso Rocks
27756
 23 cl / 7 ¾ oz



ELISA

PRINCESA



Copa
J4161 19 cl - 6 ¼ oz
J4164 14 cl - 4 ½ oz



Vaso Hi Ball
55355 43 cl / 15 ½ oz
42441 34 cl / 11 ½ oz



Vaso Hi Ball
42440 28 cl / 9 ¼ oz
42439 23 cl / 7 ¾ oz
42438 17 cl / 6 oz



Copa Margarita
79921 9 oz / h: 16 cm
 Copa Martini
E2972 7 oz / h: 17.2 cm



Vaso Rocks
42438 17 cl / 5 oz



GRANITY



Vaso Shot
04755
 4.5 cl / 1 ½ oz



Vaso Rocks
J2614
 27 cl / 9 oz



Vaso Hi Ball
J2598
 65 cl / 21 ¾ oz
J2601
 46 cl / 15 ½ oz
J2605
 31 cl / 10 ¼ oz



Vaso Bajo
J2607
 42 cl / 14 oz



MAEVA



Copa de Postre
L6687
6.75 oz



Copa de Postre
L6688
11.75 oz



Copa de Postre
L6691
6.75 oz



Copa de Postre
L6692
11.75 oz



Copa de Postre
L6689
6.75 oz



Copa de Postre
L6690
11.75 oz

RESTO



Copa
L8398
5 oz



Copa
L8409
6.75 oz



Copa
L9392
8.25 oz



Taza transparente
L3695
3 oz



Taza transparente
L3692
7.25 oz



Taza transparente
L3693
8.25 oz

VOLUTO

JAZZED



Copa de postre
L6753
1/4 oz



Copa de postre
L6757
13.75 oz



Copa de postre
L6756
8.25 oz



Copa de postre
L6755
13.75 oz

LOG



Vaso
L9946
10.75 oz



Vaso
L9945
9 oz

ESKALE



Vaso
L3750
10 oz



Vaso
L3749
14 oz



Vaso
L7172
3 oz



Vaso
L3751
6.25 oz

HAWORTH



Mug
L3192
19.25 oz

LEGEND



Vaso de cerveza
L9941
19.75 oz



Vaso de cerveza
L9942
15.75 oz



Vaso de cerveza
L9943
19.75 oz



Vaso de cerveza
L9944
15.75 oz

BYSTRO



Decanter
C2705
1 lt



Decanter
C2706
0.5 lt

SERVIR OPEN UP

Open Up es una línea de copas con un diseño contemporáneo y revolucionario que garantiza un placer olfativo singular. Permite degustar todo tipo de vinos jóvenes (de uno a tres años -blancos-, de uno a cinco años -tintos-). Los diferentes modelos de la línea **Open Up** cubren la mayoría de las variedades mundiales.

- Finura del borde (0.9 mm), confort al contacto con los labios
- Parte superior de la pared redondeada, concentración de aromas
- Pie de la copa alargado, líneas fluidas
- Base plana estabilidad, evita la retención de agua en el lavavajillas.



Copa
U1013 Tannic
55 cl / 18 ½ oz
h: 23.3 cm / ø 10.7 cm



Effervescent
U1051
20 cl / 6 ¾ oz
23.4 cm / ø 7.4 cm



Ambient
U1062
16 cl / 5 ½ oz
17.0 cm / ø 7.0 cm



Vaso Bajo
U1033
38 cl / 12 ¾ oz
9.4 cm / ø 9.3 cm



Vaso Alto
U1041
35 cl / 11 ¾ oz
11.8 cm / ø 7.7 cm



Copa
U1010 Round
37 cl / 12 ½ oz
h: 21.0 cm / ø 9.5 cm

U1012 Soft
47 cl / 15 ¾ oz
h: 22.8 cm / ø 10.3 cm

U1009 Sweet
27 cl / 9.0 oz
h: 19.0 cm / ø 7.7 cm

U1011
Universal Tasting
40 cl / 10 ½ oz
h: 23.1 cm / ø 9.1 cm

U1008 Pro Tasting
32 cl / 10 ¾ oz
h: 18.0 cm / ø 8.7 cm

DECANTERS



U1032 Warm
30 cl / 10 oz
8.6 cm / ø 9.9 cm



Decanter
Open Up Spirit
G3096
1 lt / 33 ¾ oz
h: 20.1 cm / ø 11.1 cm



Decanter Open Up
Magnum
D6653 Bottle
1.4 lt / 47 ¼ oz
h: 31.4 cm / ø 14.5 cm

El **Drop Control**, es un tratamiento antigoteo, que se aplica a los cuellos de los decantadores. Dicho tratamiento permite un servicio de vino más preciso. Es un sistema invisible que no altera las cualidades del vino.



Explore
D2138
1.3 lt / 43 ¾ oz
h: 32.3 cm
ø 14.5 cm



Decanter
D6862
1.45 lt / 49 oz
h: 27.4 cm
ø 15.3 cm



Vinarmony
D2141
1.1 lt / 37 oz
h: 34.3 cm / ø 14.8 cm



Freshness
D2137
1 lt / 33 ¾ oz
h: 34 cm / ø 9.3 cm



Amphoria
D6652
1.5 lt / 60 oz
h: 14.0 cm
Largo: 39 cm

SERVIR CABERNET

Cada momento de degustación encontrará la copa ideal en la línea **Cabernet**. Esta es una amplísima colección de copas diseñada para degustar los mejores vinos. El modelo Cabernet, disponible en diferentes capacidades, presenta tres formas de copa: Tulipe, Ballon y Lyre. Estas formas de boca fina, permiten reflejar toda la sutilidad de los aromas y el sabor.

SHEER RIM TECHNOLOGY



Finura de la Boca
(1.2 mm) Contacto agradable a los labios

Superficie Estrecha
Concentración de los aromas

Finura en la parte baja del caliz
Sin efecto lupa

Base Plana
Estabilidad y ninguna retención de agua en el lavavajillas



Copa Tulipe
D0795
75 cl / 25 ¼ oz
h: 25.5 cm / ø 10.1 cm
46888
58 cl / 19 ½ oz
h: 23.0 cm / ø 9.5 cm
46961
47 cl / 15 ¾ oz
h: 22 cm / ø 9.0 cm
46973
35 cl / 11 ¾ oz
h: 20.2 cm / ø 8.1 cm



Copa Cocktail Coupe
D6140
30 cl / 10 oz
16.5 cm / ø 12 cm



Copa Vinos Jóvenes
E2789
58 cl / 19 ¼ oz
h: 22 cm / ø 10 cm
E2788
35 cl / 12 oz
h: 20 cm / ø 9.0 cm



Copa Tulipe
46978
25 cl / 8 ¼ oz
h: 18 cm / ø 7.2 cm
E5358
7 cl / 2 ¼ oz
h: 13.5 cm / ø 5/0 cm



Copa Lirio
D1292
38 cl 12 ¾ oz
18.5 cm / ø 8.7 cm



Copa Ballon
36981
70 cl / 24 oz
h: 22.1 cm / ø 11.5 cm
47026
58 cl / 19 ½ oz
h: 20.9 cm / ø 10.6 cm
47017
47 cl / 16 oz
h: 19.6 cm / ø 10 cm
47019
35 cl / 12 oz
h: 18.2 cm / ø 9.5 cm



Copa Tulipe
46978
25 cl / 8 ¼ oz
h: 18 cm / ø 7.2 cm
53468
19 cl / 6 ¼ oz
h: 16.5 cm / ø 6.6 cm
E5358
7 cl / 2 ¼ oz
h: 13.5 cm / ø 5/0 cm



Copa Margarita
62447
44 cl / 14 ¾ oz
h: 19.2 cm / ø 12.1 cm



Copa Oporto
14798
12 cl / 4 oz
h: 15 cm / ø 5.4 cm



Copa Multipropósito
G3573
40 cl / 13 ½ oz
16.7 cm / ø 8.1 cm



Copa Cerveza
G3570
47 cl / 16 oz
18.8 cm / ø 8.1 cm



Vaso Primary
G3323
44 cl / 13 ¾ oz
h: 11 cm / ø 8.7 cm
G3322
36 cl / 12 oz
h: 10.2 cm / ø 8.1 cm
G0036
27 cl / 9 oz
h: 9.3 cm / ø 7.4 cm



Copa Cocktail
62448
30 cl - 10 oz
h: 18.8 cm / ø 12 cm
58001
27 cl - 7 ¼ oz
h: 17.2 cm / ø 9.5 cm



Copa Ballon
47026
58 cl / 19 ½ oz / h: 20.9 cm / ø 10.6 cm
47017
47 cl / 16 oz / h: 19.6 cm / ø 10 cm
47019
35 cl / 12 oz / h: 18.2 cm / ø 9.5 cm



Copa Flauta Champagne
D0796
24 cl / 8 oz
h: 23.5 cm / ø 6.2 cm
48024
16 cl / 5 ¼ oz
h: 22.5 cm / ø 7 cm



Mini Goutte
[PS35016](#)
75 x 38 x 24 mm



Trio
[PS29100](#)
190 x 63 x 18 mm



Mini Manta
[PS35046](#)
55 x 55 x 17 mm



Mini Cub'
[PS35004](#)
35 x 35 x 35 mm



Mini Bodega
[PS35020](#)
ø 40 x h 30 mm



Mini Sph'air
[SF00001](#)
ø 57 x h 40 mm



Petit Cone
[PS32400](#)
ø 60 x h 100 mm



Harpe Support 10
Cones
[SC00002](#)
575 x 147 x 160 mm



Synthé Support 30
Cones
[SC00004](#)
380 x 350 x 60 mm



Mini Injected
[BU30100](#)
ø 44 x h 62 mm



Mini Cocoon
[PS32800](#)
82 x 55 x 31 mm



Mini assiette
[PL20254](#)
90 x 60 x 9 mm



Square Plate
75 x 75 x 10 mm
[PS30300](#) Transparente
[PS30303](#) Negro
[PS30308](#) Lid Transp.



Goutte 105 x 50 mm
[PS30361](#)
Transparente Verde
[PS30363](#)
Negro
[PS30367](#)
Silver



Goutte2
100 x 36 x 16 mm
[PS34200](#)
Transparente
[PS34204](#)
Silver



Venezia
120 x 36 x 30 mm
[PS32151](#)
Transparente
[PS32150](#)
Transparente Verde
[PS32154](#)
Silver



Petale
100 x 60 x 10 mm
[PS32301](#)
Transparente
[PS32300](#)
Transparente Verde



Mini Finger
110 x 24 mm
[PS35066](#)
Smoked Grey
[PS35064](#)
Silver



Mini Saladier
ø 70 mm / h: 25 mm
[PS30370](#) Transparente
[PS30371](#) Silver



Mini Bowl
ø 27 mm / h: 35 mm
[PS30311](#) Transp.
[PS30310](#) Trans. Verde
[PS30312](#) White



Mini Bowl
ø 27 mm / h: 35 mm
[PS30313](#) Negro
[PS30314](#) Silver



Square Palet'
80 x 80 x 20 mm

[PS32251](#) Transparente
[PS32253](#) Negro
[PS32254](#) Silver



Needle
ø 10 mm / h 70 mm

[V010204](#) Silver



Mini Spoon
100 mm

[CS50700](#) Transparente
[CS50724](#) Silver



Moni Fork
100 mm

[CS50703](#) Transparente
[CS50725](#) Silver



Bamboo Skewer Ball
90 mm

[VO11216](#) Multicolor



Brochete Bamboo
120 mm

[VO11750](#) Flower
[VO12000](#) Black&Red



Mini Emerald'
[PS32161](#)
58 x 58 x 34.5 mm



Heart Single Portion
[PS32526](#)
110 x 105 x 37 mm



Heart Mini Dish
[PS32509](#)
80 x 75 x 37 mm



Manta Cocktail
Square
140 x 140 x 15 mm
[VD05603](#) Negro
[VD05604](#) Silver



Manta Cocktail
Rectangular
210 x 140 x 15 mm
[VD05704](#) Silver



Disc'v
ø 80 mm / h 20 mm
[PS32201](#) Transparente
[PS32204](#) Silver



Ellipse 2
Compartimentos
[GC18150](#)
65 x 45 x 64 mm



Truncated Tube
h: 84/60 / ø 40 mm
[PS30330](#)
Transparente Verde
[PS30331](#) Transp.
[PS30334](#) Silver



Minicube
45 x 45 x 43 mm
[PS30321](#)
Transparente
[PS30320](#)
Transparente Verde



Mini Dish Ear
85 x 65 x 25 mm
[CS50710](#)
Transparente
[CS50711](#)
Transparente Verde



Stemmed
Glass
[15446](#)
35 x 35 x 35 mm



Diamant Tray
420 x 320 mm
[PS30490](#)
Transparente Verde
[PS30499](#)
Lid Transparente



Iceberg Tray
380 x 280 x 15 mm
[PL20100](#) Traslucet
[PL20109](#) Lid Transparente



DISEÑE SU PROPIO AMBIENTE

Chilewich® ha redefinido la manera en que el mundo viste sus mesas y suelos al transformar materiales industriales en productos textiles modernos, atractivos y muy resistentes. Impresiona al mundo del diseño mediante la aplicación de su interés en el color y la experimentación con las fibras para crear su firma textil, entre ellos los tejidos de vinilo. Su uso innovador de hilados imprime una fusión de elegancia y sofisticación para crear un diseño moderno, práctico y duradero. En su colección para la mesa, **Chilewich®** ofrece más de 100 combinaciones de color y tejido.

TAMAÑOS TIPOS DE TEJIDO	REDONDO 15" / 38 cm	CUADRADO 13" x 14" / 33 x 36 cm	RECTANGULAR HOSPITALIDAD 12" x 16" / 30 x 41 cm	RECTANGULAR 14" x 19" 36 x 48 cm	CAMINO DE MESA 14" x 72" 36 x 183 cm
Basketweave	●	●	●	●	●
Mini Basketweave			●	●	●
Bamboo	●	●	●	●	●
Lattice				●	●
Tuxedo Stripe				●	●
Spun				●	●
Kono				●	
Engineered Squares				●	

EXTIENDA LA VIDA ÚTIL DE SUS INDIVIDUALES

 <p>Frote las manchas difíciles con una cerda de cepillo suave y un limpiador a base de cloro.</p>	 <p>Enjuague con agua limpia y deje secar al aire. No se recomienda el lavado en la máquina o en el lavavajillas.</p>	 <p>Las manchas permanentes pueden resultar cuando ciertos alimentos o líquidos (tomate, azafrán, cúrcuma) se quedan en el individual o camino por largos periodos de tiempo antes de limpiarlo.</p>	 <p>Asegúrese de retirar estos derrames rápidamente (la línea Tuxedo es un tejido delicado no retire bruscamente).</p>	 <p>Todos los caminos Chilewich® deben almacenarse planos, no doblarlos o permitir que se plieguen.</p>
---	--	---	--	--

BASKETWEAVE

Estos individuales están elaborados en un tejido textil llamado **Basketweave**, compuesto principalmente por dos hilos entrelazados para producir un patrón de cuadros, similar al de una cesta tejida. Este patrón de tejido tradicional se ha transformado en una estética y realmente moderna solución, utilizando una paleta de tonos neutros contemporáneos que van desde los tonos naturales de la tierra a través de brillantes colores metálicos.



SPUN

Spun Vynyl, nuestra línea más destacada en cuanto a diseño se refiere. Su fabricación es tan creativa como el propio producto acabado, ya que consta de vinilo líquido que se vierte a través de pequeños agujeros en una cinta en movimiento y posteriormente son puestos al calor.



BAMBOO

Los individuales de esta línea se encuentran elaborados en bambú y se caracterizan por tener una sencillez bien definida dentro del diseño de su tejido, con una sutil textura que combina las comodidades modernas con la sensibilidad de Asia. El bambú puede adaptarse fácilmente a los revestimientos de la bandeja de servicio.



LATTICE

Estos individuales son destacados por su especial apariencia etérea. Elaborados en textiles innovadores que han sido comparados con el cristal, joyas e incluso el hielo, este textil moderno, duradero y libre de mantenimiento proporciona una especial apariencia elegante e innovadora para su mesa.



KONO

Elaborada en un complejo tejido que crea una textura rugosa. Este estilo crea un ambiente como en casa gracias a las superficies de madera natural pero también permite crear un toque moderno en una mesa contemporánea.



AMBIENTES



CALIDAD



TUXEDO STRIPE

Los individuales de ésta línea se encuentran elaborados en bambú y se caracterizan por tener una sencillez bien definida dentro del diseño de su tejido, con una sutil textura que combina las comodidades modernas con la sensibilidad de Asia. El bambú puede adaptarse fácilmente a los revestimientos de la bandeja de servicio.



MINI BASKETWEAVE

Los individuales de ésta línea se encuentran elaborados en bambú y se caracterizan por tener una sencillez bien definida dentro del diseño de su tejido, con una sutil textura que combina las comodidades modernas con la sensibilidad de Asia. El bambú puede adaptarse fácilmente a los revestimientos de la bandeja de servicio.



ENGINEERED SQUARES

Con su diseño único, estas texturas permiten darle un toque contemporáneo a su mesa. Excelentes contrastes y colores que le brindan un toque de madera a su entorno.



UNA BANDEJA PARA CADA NECESIDAD Y PRESUPUESTO

CAMBRO®

Cambro® es el líder mundial de la fabricación de bandejas para el sector del servicio de alimentos, ofreciendo la más amplia selección de materiales, tamaños, colores, formas y procesos de personalización. La amplitud del surtido de Cambro® proporciona la elección adecuada de la bandeja acorde con cada necesidad y presupuesto.

Tenga en cuenta lo siguiente a la hora de seleccionar la bandeja adecuada para su negocio:

1

¿PARA QUÉ SE UTILIZARÁ LA BANDEJA?

Para poder elegir la bandeja adecuada, identifique la aplicación adecuada.

Bandeja de Servicio

Utilizada para que los empleados lleven elementos que sirven a los clientes: Bandeja Antideslizante

Bandeja para Clientes

Utilizada por los clientes para llevar los artículos de un menú: Bandeja de superficie lisa

2

¿QUIÉN UTILIZARÁ LA BANDEJA?

Para determinar el material apropiado para la bandeja es crucial identificar quién la va a utilizar.



Niños



Estudiantes



Militares



Empleados Oficina



Personal profesional

3

¿CÓMO SE UTILIZARÁ LA BANDEJA?

Tenga en cuenta la utilización que se le dará a la bandeja y si soportará un uso excesivo. Determine cuántas veces al día se lavarán.



Abundante:

Lávalas tanto como sea necesario.



Normal:

Lávalas hasta tres veces al día.



Mínimo:

Lávalas una vez al día.

4

DECIDA EL PRESUPUESTO POR BANDEJA

Seleccionar una bandeja por su bajo precio para un uso intensivo no es la opción más rentable. El precio de las bandejas varía de acuerdo a los siguientes factores:



Proceso de fabricación
Tipo y calidad del material
Tamaño de la bandeja



Opciones de personalización
Garantía

5

EVALÚE LA IMPORTANCIA DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS PARA DETERMINAR LA MEJOR BANDEJA PARA SU NEGOCIO.

Salientes para apilar:

Fomentan la circulación del aire para un secado rápido y un apilado perfecto

Resistencia:

- A los impactos de la superficie
- A la rotura de los bordes
- A los rasguños y manchas

Garantía:

Por defectos de fabricación

SERVIR INSTITUCIONAL

BANDEJAS CAMTRAY®



- Construcción duradera en fibra de vidrio ligera, para altos impactos, con bordes reforzados en aluminio
- Bordes bajos y esquinas ergonómicas que realzan la comodidad al comer
- Sus salientes de apilamiento permiten la libre circulación del aire para un secado rápido y un apilado perfecto
- Resistente a las manchas, olores y rasguños
- Ideal para restaurantes, servicio de habitaciones de hotel, cafeterías, espacios para el consumo de alimentos, hospitales e instituciones educativas

1418 / 1520



Separadores de apilamiento

Personalícelas!



Personalice las bandejas Camtrays® para exhibir un mensaje con cada bandeja de servicio. Comuníquese con su asesor para ampliar la información. PBX (1) 357.8400

BANDEJAS PARA COMIDAS DE SERVICIO RÁPIDO

- Perfectas para el uso frecuente en autoservicios y el servicio rápido en colegios, universidades o restaurantes
- Construcción en polipropileno de larga duración
- Lávelas a diario durante 60 segundos a una temperatura máxima de 80°C

1014FF / 1216FF / 1418FF

Forma de perfil alto



BANDEJAS ANTIDESLIZANTES CAMTREAD®

- Construcción duradera en fibra de vidrio para trabajo pesado y gruesa superficie antideslizante moldeada
- Un estándar industrial para operadores, hoteles, salones de banquetes, comedores, bares
- No recomendado para carrito calentador

- 1014CT Rectangular de perfil alto
- 1018CT Rectangular de perfil alto
- 1600CT Redonda de perfil alto
- 2700CT Redonda de perfil bajo



BANDEJAS ANTIDESLIZANTES POLYTREAD®

- Bandejas multiusos con superficie antideslizante adherida directamente a la bandeja ligera de polipropileno
- Ideales para servicios de banquetes, bares y restaurantes
- Separadores que permiten un secado rápido

PT1014 / PT1216
PT1400 / PT1418



BANDEJAS DE SERVICIO A HABITACIONES EN HOTELERÍA

- Ligeras, pesan hasta un 30% menos que las bandejas de servicio a habitaciones hechas de madera
- Se pueden lavar en lavavajillas una vez por día, se limpian fácilmente con un paño. Ahorran tiempo y trabajo!
- Capacidad de apilamiento de hasta 50% mayor que las bandejas de madera comparables

1525RST



SERVIR

INSTITUCIONES CORRECCIONALES

BANDEJAS DE SERVICIO CON COMPARTIMIENTOS

- Construcción duradera en policarbonato Camwear® o copolímero
- Para servir alimentos en entornos de alta seguridad
- Las bandejas trapezoides ahorran espacio y ofrecen 6 compartimientos



BANDEJAS PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS Y BANDEJA SEPARATOR®

- Bandejas para entrega de alimentos
- 4 compartimientos de profundidad de plato para servir porciones grandes
- Tapa a presión
- Bandejas Separator®
- Bandeja de 6 compartimientos y tapa ajustable
- Sirva alimentos calientes y fríos en la misma bandeja



INSTITUCIONES EDUCATIVAS

BANDEJAS DE COMPARTIMIENTOS

10146CW

- Perfectas para los programas de meriendas escolares
- 5 compartimientos para comida y 1 para cubiertos
- Construcción en policarbonato
- Camwear®, ligeras y duraderas
- Superficie texturizada
- Resistente a los rasguños



BANDEJAS CAMWEAR® CON 6 COMPARTIMIENTOS 2 X 2



- Construcción en policarbonato Camwear® con compartimientos 2 x 2
- Asas "Easy Grip" aseguran un agarre firme para niños con manos pequeñas
- Las paredes gradualmente oblicuas de los compartimientos facilitan un drenado y un secado más rápidos



INSTITUCIONES DE SALUD

BANDEJAS ANTIDESLIZANTES VERSA CAMTRAY® PARA SERVICIO A HABITACIONES

- Reducen desperdicios, ahorran dinero y proporcionan una superficie estable y segura para la entrega de alimentos
- Se pueden lavar en lavavajillas en baja y alta temperatura
- Los separadores de apilamiento permiten un secado rápido



CUBREPLATOS CAMCOVERS®



- Cubreplatos Versa Camcovers®
- Resiste temperaturas de hasta 149°C, pero se conservan frías al tacto
- Aptas para microondas
- Sus materiales no porosos se mantienen libres de olores y son resistentes a las manchas
- Cubreplatos Camwear®
- Ideal para usarse en carritos calentados hasta a 99°C
- Construcción en policarbonato resistente a los impactos que no se abollará ni rasguñará
- Conservan mejor el calor que las tapas de metal





◆ LAVADO E HIGIENIZACIÓN



LAVADO E HIGIENIZACIÓN

Como evitar contaminación cruzada

Tiempos de Lavado para cada Área

Diariamente

- Encimeras.
- Descarga de lavavajillas, cargar lavavajillas, barrido de suelo, limpieza de mesa y sillas.

Semanalmente

- Frente de electrodomésticos.
- Limpiar el microondas.
- Tirar alimentos caducados de la nevera, desinfección del fregadero.
- Fregado de suelos.
- Limpieza de estanterías.

Mensualmente

- Limpieza de la nevera.
- Limpieza de cubos de basura.
- Limpieza de campana extractora, limpieza de paredes.
- Limpieza de mesa, sillas y/o banquetas.

Recomendaciones:

Implementar un sistema de lavado.

Sistema de cestas para vajillas, lavado de inventarios.

Etapas del proceso de higienización:

1. Retirada de residuos gruesos: consiste en remover partículas gruesas. Este proceso se hace manual.
2. Aplicación de agentes químicos (detergentes, desengrasantes): se realiza de modo manual o mecánico (sistemas de aspersión).
3. Enjuague o aclarado: se realiza de manera manual o automática con agua para retirar el agente químico aplicado. Es muy importante que no queden residuos para garantizar la calidad final del alimento.
4. Desinfección: se efectúa aplicando un agente químico para eliminar microorganismos contaminantes.
5. Enjuague final.
6. Secado: se realiza de modo manual o mecánico, para evitar el crecimiento de microorganismos que puedan reproducirse y contaminar los alimentos elaborados en los mismos.

BUENAS PRÁCTICAS

GUÍA DE USO Y CUIDADO

VAJILLAS

MANEJO

- Separe la vajilla de los cubiertos y vasos
- Limpie la vajilla inmediatamente después de utilizarla

LAVADO

- No utilice jabón abrasivo para remover manchas
- Utilice bandejas plásticas para lavar y guardar
- Lave con agua entre 110F° y 120F°

ALMACENAMIENTO

- Adecúe un espacio para almacenamiento
- Antes de guardar la vajilla séquela al aire libre
- Los estantes donde se almacena deben ser de material plástico, así evitará depósitos de metal que pueden ser transferidos a la vajilla

CUBIERTOS

MANEJO

- Los filos y puntas de los cubiertos deben ir bocabajo cuando son lavados y transportados en el mismo cilindro perforado

LAVADO Y ENJUAGUE

- Remueva los residuos de comida inmediatamente después de ser utilizados
- Nunca utilice bandejas de aluminio durante el proceso de lavado
- Remoje (no más de 20 minutos) y lave con agua caliente después de retirar los cubiertos de la mesa
- Es recomendable utilizar un aditivo especial para prevenir manchas

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese siempre que los cubiertos estén limpios y secos antes de guardarlos (por separado) para evitar manchas de oxidación y corrosión

VASOS Y COPAS

- Almacene la cristalería evitando el contacto con objetos o superficies duras, ya que aumenta la posibilidad de romperse o desportillarse
- Nunca apile la cristalería
- Desocupe la cristalería antes de lavarla para que alcance la temperatura ambiente, así evitará roturas
- Nunca vierta líquido caliente en un vaso frío o viceversa
- Siempre tenga la suficiente cantidad de cristalería, para que la que está recién lavada, tenga tiempo de alcanzar la temperatura ambiente antes de usarse

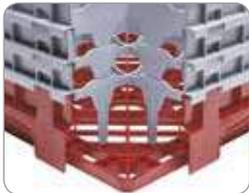




CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

SISTEMA CAMRACK®

- La cristalería, vajilla, cubiertos y utensilios se lavan y se conservan limpios
- Almacenamiento y transporte sanitario
- Fuertes y duraderas
- Tamaño estándar para ajustarse a cualquier lavavajillas comercial
- Múltiples opciones de configuración para ajustarse con exactitud a cualquier necesidad



COMPARTIMENTOS INTERNOS ABIERTOS

Proporcionan una circulación completa del agua y de las soluciones de limpieza y promueven un secado rápido y total.

SUMAMENTE DURADERAS

Las cestas Camracks® de polipropileno de gran duración están hechas para que resistan sustancias químicas y altas temperaturas de hasta 93°C.

FÁCIL DE MANEJAR

Con un traslape de 1,3 cm y costados lisos.

Se apilan en forma entrelazada con todas las cestas de los principales fabricantes de cestas para platos.



PAREDES EXTERNAS CERRADAS

Están diseñadas para una limpieza y almacenaje óptimos, manteniendo afuera a los dedos y a los contaminantes y reduciendo el riesgo de roturas y lesiones.

FÁCIL DE MANEJAR

Sus asas redondeadas en los cuatro lados, fáciles de agarrar, sus costados lisos y sus esquinas redondeadas reducen el riesgo de una lesión.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN Y ETIQUETADO DEL CONTENIDO

Incluyen el estampado en caliente, a la medida, en un color o clip preimpresos (se añaden en la fábrica durante el armado).

CONTROL DE INVENTARIO

CODIFICADO POR COLOR

- Los colores brillantes permiten la identificación con un vistazo tanto del contenido como de la cantidad por cesta.
- 10 colores de base y 2 colores de extensión permiten 20 opciones de codificación por color.
- Las extensiones grises son las estándar a menos que se especifique extensiones beige.



SISTEMA PORTÁTIL DE ALMACENAMIENTO SANITARIO CERRADO CAMRACK®

- **FÁCIL DE CREAR.** Basta apilar estas Camrack® llenas en los carritos Camdollies® y cubrir las cestas de arriba con Cubiertas Camrack® - un ajuste perfecto siempre.
- **ELIMINA LAS CUBIERTAS DE PLÁSTICO** y de vinilo que cuelgan hasta el piso sucio si la pila de cestas no está lo suficientemente elevada, o que exponen el contenido si la cubierta o tapa no es lo suficientemente grande.

COMPLEMENTOS

CAMDOLLIES®

Permiten acumular y transportar fácilmente pilas de Camracks®

CUBIERTAS

Garantizan la higiene de toda una pila de cestas



CDR2020
Camdolly®



CDR2020H
Camdolly® con Asa



Cubiertas

CESTAS PARA CADA APLICACIÓN



Cubiertos



Vasos y Copas



Platos



Bandejas



Tazas



Utensilios



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CARROS PARA PLATOS BANDEJAS

CARRO AJUSTABLE PARA PLATOS

ADCS

- Estable y seguro
- Barras ergonómicas moldeadas en ambos lados
- Columnas de almacenaje: de 49,5 cm acomodan de 45 a 60 platos por pila
- Construcción en polietileno para trabajo pesado. Protege la vajilla contra desportillados
- Ruedas traseras de 25,4 cm de fácil rodamiento
- Ruedas frontales de 12,7 cm, giratorias, con frenos
- Eje trasero de acero chapado de 1,91 cm, capacidad de carga de **226,8 kg**



CARRO PARA PLATOS ESTILO FICHA DE PÓQUER

DC700

- Exterior de polietileno duradero, que no se oxida, agrieta, abolla ni astilla
- El estilo de ficha de póquer brinda un mayor acceso para sacar los platos fácilmente
- Un eje trasero de acero de 2 cm permite una capacidad de carga de **227 kg**
- Asas premoldeadas en ambos extremos para fácil traslado



CARRO AJUSTABLE PARA BANDEJAS Y PLATOS

TDCR12-401

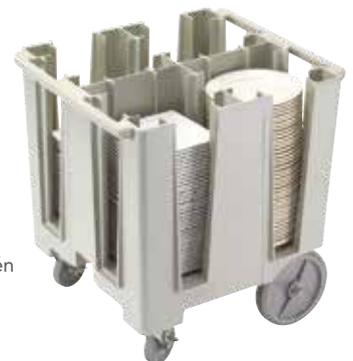
- Su compartimiento de almacenaje abierto puede guardar una amplia variedad de platos y bandejas
- Úselo con o sin una estación separable para cubiertos
- Hecho de polietileno, fácil de limpiar, no se oxida, pela, ni corroe
- Sus esquinas redondeadas, premoldeadas, protegen los muebles y paredes



CARRO PARA PLATOS VERSA®

DCS950-401 / DCS1125-480

- Para guardar y proteger la vajilla
- Separadores moldeados en el bastidor
- Hechos de polietileno duradero que protege contra desportillados
- Acceso abierto por ambos lados para una carga y descarga fáciles
- Las esquinas redondeadas dentro y fuera protegen la vajilla y también muebles y paredes





EQUIPOS PARA LAVADO DE VAJILLAS

LAVAVAJILLAS UNIVERSAL FV 130.2

[FV 130.2](#)

- Capacidad: 30 cestas por hora
- Llenado del tanque 85 litros
- Alta gama de MEIKO – procesos eficaces, reducidos gastos de funcionamiento
- Brazos de lavado y aclarado, así como toberas de lavado, fabricados en acero inoxidable
- Módulo de ósmosis inversa GiO para evitar un posterior abrillantado
- Bandeja de fondo con sistema Aqua-stop
- Sistema de recuperación de calor Punkt2 AirConcept
- Dimensiones de cesta de 850 x 760 mm, altura útil = 740 mm
- La entrega se realiza de serie con un set de conexión
- Su revestimiento liso en acero inoxidable facilita la limpieza externa de este lavavajillas
- Dispone de espacio suficiente para colocar rápidamente sartenes, ollas, fuentes, bandejas, utensilios de trabajo y contenedores de transporte para limpiarlos higiénicamente



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA UPSTER H500

[2000156](#)

- Capacidad: 40 cestas por hora
- Dimensiones de la cesta: 500 x 500 mm
- 3 programas de lavado
- Equipada con control electrónico total de MIKE 1 con tecnología infrarroja
- Altura de paso: 440 mm
- Brazos de aclarado y lavado superiores e inferiores potentes y en acero inoxidable
- Capota de doble pared, insonorizada y aislada. Pared posterior
- Sistema de filtro ecológico para un mejor resultado de enjuague
- Seguridad en la higiene mediante la visualización digital de la temperatura
- Cámara de lavado con techo en pendiente: sin goteo en los platos limpios
- Bomba dosificadora para detergente y abrillantador
- Programa de autolavado tras un ciclo de vaciado del tanque
- Acceso rápido al interior del tanque



ECOSTAR545DM-LAVAVAJILLAS DE CAPOTA, 208-230

[2000012](#)

- Línea de agua dulce: Agua fría blanda 0-3°dH
- Corriente trifásica: 3N PE 220V 60Hz
- AirBox ActiveAir (tratamiento de vapor)
- Capacidad rack/h (teórica) 40 / 24 / 15 racks/h
- Ciclo de programa total 90 / 150 / 240 s
- Dimensiones del bastidor 500 x 500 mm (540 x 500)
- Altura de entrada 440 mm
- Cable alimentación eléctrica corriente trifásica 3N PE 400V 50Hz*
- Carga total conectada: 8,9 kW
- Clase de protección de la máquina IP X4
- Interfaz de infrarrojos para comunicación inalámbrica
- Suministro de agua dulce Presión de caudal mínima 60 kPa / 0,6 bar
- Presión máxima 500 kPa / 5,0 bar-
- máx. temperatura del agua de suministro 60 °C





LAVAVAJILLAS BAJO MOSTRADOR UPSTER U400

[2000154](#)

- Capacidad: 30 cestas/ altura introducción 300 mm
- Dimensiones de la cesta: 400 x 400 mm
- Adecuado para la limpieza de vasos de cerveza altos
- Display claro con sencillos símbolos seleccionables
- Fácil de manejar
- Aislamiento térmico óptimo y un consumo de energía mínimo
- Programa de autolavado



LAVAVAJILLAS BAJO CUBIERTA

[M-iClean UM+](#)

Conducto de alimentación de agua de red: Agua fría blanda 0-3° GH
Corriente trifásica: 220 v 60 Hz
Capacidad de cesta/h (teórica) 40 / 30 / 15 cestos/h
Programa período 90 / 120 / 240 s
Tamaño de cesta 500 x 500 mm
Altura de introducción 435 mm
Dimensiones (A x Amin x P) 600 x 820 x 600 mm
Carga total conectada: 6,9 kW
Dimensionamiento de la conexión: 15,7 A



Cesta para lavado de botellas y adaptador para M-iClean

[BRWA](#)

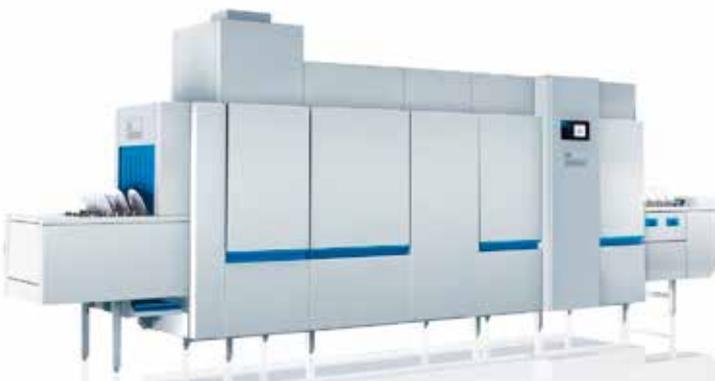
Plástico, para 16 botellas
TOBERAS DE PLÁSTICO CON PIEZA SEPARADORA DE ACERO INOXIDABLE
Tamaño de botella máx. 355-370 mm (M-iClean UM+)
Diámetro del cuello de la botella interior 18-80 mm
Diámetro máx. de la botella 114 mm



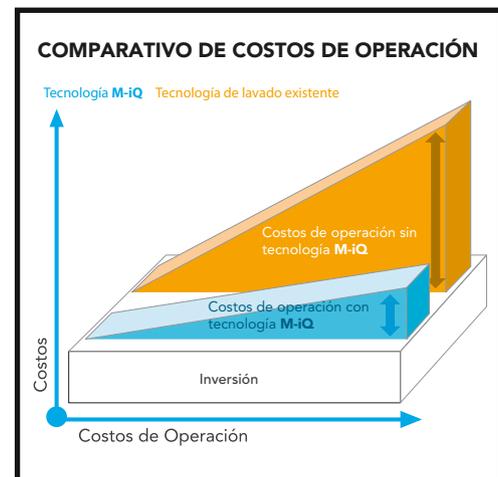
TRENES DE LAVADO DE VAJILLAS

LAVAVAJILLAS DE CINTA DE TRANSPORTE LAVAVAJILLAS DE TRANSPORTE DE CESTAS

- Una innovadora combinación de forma y función para cumplir con las más altas demandas de calidad
- Bajo consumo de energía, alto nivel de eficiencia
- Equipada con control electrónico total MIKE 3
- Lavado de alta presión que reduce el consumo de los insumos y un revolucionario sistema de filtración
- Disponible en varios tamaños y complementos



M-iQ



LAVADO E HIGIENIZACIÓN

ACCESORIOS DE LAVADO



LAVAMANOS CON SENSOR ELECTRÓNICO



[HSA-10-FE](#)

- Construcción en acero inoxidable 304
- Mecanismo para operar con la rodilla



TERMÓMETRO DE PRUEBA PARA MÁQUINA DE LAVADO

[21462-1J](#)

- Estuche metálico
- Registro de temperatura máxima
- 100° / 300°F



RELIABILITY BUILT IN

DUCHAS DE PRE-LAVADO

[EX2290](#) / [EX0113-B](#) / [EX0123-B](#)
[B0113B](#) / [B0123B](#) / [B-0133-B](#)

- Bajo consumo de agua, 2.46 Lts. por minuto
- 60% menos consumo de agua que duchas similares, las válvulas más eficientes del mercado
- Ahorros potenciales al año de hasta 100.000 Gl.
- Para conectar en mezon con soporte



[B-7132-01](#)
Ducha Retráctil



CEPILLO PARA VASOS

[6121N](#)

- Fibras negras en nylon
- Triple cabezal
- Con succión en la base



COMPLEMENTOS ZONA DE LAVADO



EHTAIG LAVADORA DE PLATOS DE CAPOTA, 67 CESTOS/H

[504233](#)

fuelle de alimentación principal
Eléctrica

rango de temperatura
84 ° C durante la fase de
enjuague

material
Acero inoxidable



LAVAVAJILLAS BAJO MOSTRADOR

[400205](#)

Lavavajillas bajo mostrador con boiler de presión, pared simple, bomba de descarga y dosificador de abrillantador integrados, monofásica, 540 p/h - 60 Hz



LAVAVAJILLAS DE CAPOTA GREEN & CLEAN 80 RACKS / HR

[505075](#)

capacidad
80 cestos o 1.440 platos

fuelle de alimentación principal
Eléctrico

eléctricas
80r/h, 60Hz

material
Acero inoxidable







MATERIAS PRIMAS



MATERIAS PRIMAS



Nuestros fundadores soñaron con ofrecer a los colombianos un helado suave de estándar mundial, luego de investigar, probar y aprender de los mejores, desarrollamos la mezcla para nuestra primera heladería. Durante más de 40 años hemos viajado por el mundo seleccionando las mejores recetas, dando como resultado el desarrollo de materias primas de alta calidad, agregando valor al sector gastronómico.

Buenos manejos

Son necesarios unos criterios de base para lograr un correcto almacenamiento de las materias primas:

- Lugar limpio y desinfectado.
- Bien iluminado para evitar confusiones.
- Con una buena circulación de aire frío o seco, según las exigencias de los alimentos.
- Libres de plagas animales.
- Con estanterías de acero inoxidable y separadas de la pared y del suelo.
- Los alimentos deberán estar rotulados con su nombre y la fecha de vencimiento.
- Se debe revisar cada día la materia prima para rechazar los alimentos viejos o en mal estado.
- La materia nueva se coloca detrás de la más antigua para que salga antes la primera en entrar.
- No deben sobrecargarse las estanterías para permitir que circule el aire.
- No almacenar los alimentos cocidos encima de los crudos para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

BUENAS PRÁCTICAS



Como su nombre...**suave**. Así es la textura del helado suave o **soft** un postre congelado listo para dispensarse al momento en el punto de venta. Se caracteriza por ser una mezcla de agua y aire (introducido en el momento de su congelación), suficientemente densa (fría) para mantenerse uniformemente en un cono. Su apariencia es ligera y aerea. Suele tener un contenido graso vegetal animal que puede variar de 2 a 14% y se produce a una temperatura de unos -4°C.

PRONTO HELADO

[PT85-2009V](#) - Bolsa 2 kg (Vainilla)

[PT85-2009N](#) - Bolsa 2 kg (Neutro sin sabor)*

[PT85-2011](#) - Bolsa 2 kg (Chocolate)

[PT85-2010](#) - Bolsa 2 kg (Yogurt)

Uso

Para uso en el sector gastronómico, para preparación de helado suave.

Composición

Leche entera en polvo, azúcar, leche en polvo descremada, estabilizante (carboximetil celulosa - CMC), emulsionante (monoestearato de glicerilo). Contiene Leche, puede contener trazas de gluten (trigo) y soya.

Formulación básica

1. Mezclar homogéneamente el contenido total del paquete en 5000 ml de agua
2. Agitar hasta obtener una mezcla homogénea
3. Adicionar sabor de su preferencia (opcional)*
4. Refrigerar la mezcla a una temperatura entre 3 - 5 °C.
5. Agitar nuevamente antes de colocarla en la máquina.



CONCENTRADO DANÉS Y CONOS

[PT85-2006B](#) - Bolsa 2 kg

Usos

Para uso en el sector gastronómico para elaboración de conos, galletas y bases para helados.

Composición

Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido Fólico), azúcar refinado, leche en polvo, leudante (polvo de hornear), canela molida, sabor artificial idéntico al natural (sabor a vainilla). Contiene: Leche y gluten (trigo), puede contener trazas de soya.

Formulación básica

1. Mezclar 10 cucharadas soperas de aceite con el contenido de cuatro (4) huevos, homogenizar completamente la mezcla.
2. Agregar a la mezcla anterior dos (2) litros de agua, más el contenido de total del paquete (Concentrado cono Danés).
3. Agitar y homogenizar hasta disolver completamente los grumos.
4. Formar los conos o figuras según preferencia del cliente.





MATERIAS PRIMAS

RIMINIGEL



GELATO ARTESANAL

Las características más importantes del helado artesanal tipo italiano son:

- El menor contenido de grasa con relación al helado tradicional.
- El sabor a grasa no es necesario ocultarlo con saborizantes artificiales.
- Los saborizantes deben ser elaborados con frutas naturales, secas o concentrados en pasta.
- Se da estructura al helado mediante un proceso denominado mantecado.
- Después del mantecado el aire representa de un 20 a 30%.

El resultado de estas características se refleja con una mayor preferencia por parte del consumidor ya que se convierte en un producto más digerible y sano.

Panna
FOOD

RIMINIGEL COMPLETO PANNA MEZCLA EN POLVO PARA HELADO DE CREMA

[RI-988](#) - Bolsa 2 kg

Uso

Para uso en el sector gastronómico, ideal para la preparación de helados cremosos a base de leche (gelato y rollos).

Composición

Leche en polvo entera, azúcar, dextrosa, emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, goma xantan, carboximetil celulosa - CMC), sabor artificial a crema de leche. Contiene Leche, puede contener trazas de gluten (trigo) y soya.

Formulación básica para 3.500 gr:

350 gramos de riminigel completo Panna por 650 gramos de agua y agitar hasta obtener una mezcla homogénea.

RIMINIGEL 50 PANNA MEZCLA EN POLVO PARA HELADO DE CREMA

[RI-982](#) - Bolsa 2 kg

Uso

Para uso en el sector gastronómico, ideal para la preparación de helados cremosos a base de leche (gelato y rollos).

Composición

Leche en polvo descremada, dextrosa, emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, polidextrosa, goma xanthan, carboximetil celulosa), sabor artificial idéntico al natural (sabor crema de leche). Contiene Leche, puede contener trazas de gluten (trigo) y soya.

Formulación básica para 1.500 gr:

50 gramos de producto por kilo de base, la base puede ser leche/agua, la preparación se puede hacer en frío y/o en caliente.



RIMINIGEL 50 FRUTA MEZCLA EN POLVO PARA HELADO DE FRUTA

[RI-983](#) - Bolsa 2 kg

Uso

Para uso en el sector gastronómico, para elaboración de gelato artesanal (helado) a base agua.

Composición

Dextrosa, polidextrina, maltodextrina, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (goma guar, polidextrina, goma xanthan, Carboximetil celulosa - C.M.C). Puede contener trazas de leche, gluten (trigo) y soya.

Formulación básica para 2.000 gr:

Adicionar 30 a 60 g de producto a un kilogramo de mezcla, homogenizar.

RIMINIGEL LEGERRO F MEZCLA EN POLVO PARA HELADO DE FRUTA

[RI-987](#) - Bolsa 2 kg

Uso

Para uso en el sector gastronómico, para elaboración de gelato artesanal (helado) a base agua.

Composición

Endulzante (fructosa), espesantes (maltodextrina, polidextrina), leche en polvo descremada, emulsificante (monoestearato de glicerilo), estabilizantes (goma guar, goma xanthan, carboximetilcelulosa - CMC), acidulante (ácido cítrico). Contiene leche, puede contener trazas de gluten (trigo) y soya.

Formulación básica para 1.000 gr:

225 gr de Riminigel Leggero F + 400 gr de pulpa de fruta + 375 gr de agua.

RIMINIGEL LEGGERO PANNA MEZCLA EN POLVO PARA HELADO DE CREMA

[RI-986](#) - Bolsa 2 kg

Uso

Para uso en el sector gastronómico, ideal para la preparación de helados cremosos a base de leche (gelato y rollos).

Composición

Fructosa, leche en polvo descremada, polidextrina, maltodextrina, emulsionante (monoestearato de glicerilo), estabilizantes (goma guar, goma xanthan, carboximetil celulosa - CMC), sabor artificial (crema de leche). Contiene Leche, puede contener trazas de gluten (trigo) y soya.

Formulación básica para 1.000 gr:

300 gramos de Riminigel Leggero Panna + 700 gr de agua.





TOPPINGS Y PASTAS SABORIZANTES



SALSAS





CACAO 22/24 HOLANDÉS CACAO EN POLVO PARA GELATERÍA Y PASTELERÍA

[MP03-2224](#) - Bolsa 2 kg
[DP7022/24](#) - Bulto 25 kg



El Cacao en polvo holandés 22/24 Gerkens líder mundial, desde 1986 los ingenieros expertos del cacao han estado trabajando incansablemente para reinventar el campo lo que hace que se convierta en un ingrediente de alta calidad que se caracteriza por su textura suave, color vivo e intenso sabor que le permite incorporarse a las diferentes preparaciones de bebidas, pastelería, cereales, postres, mezclas secas, lácteos y helados dándole así el auténtico sabor a Chocolate



CAFÉ EN GRANO

[PT-CGRLB](#) - Bolsa 500 gr



Café de origen colombiano de las regiones de Cauca, Quindío y Tolima.
La tostión y desgasificación separada de cada variedad, hacen de nuestro café una taza perfectamente equilibrada.
Amargor: Medio / Acidez: Media

MATERIAS PRIMAS

SALES Y ADOBOS

Panna
FOOD
EST 1974

1er. paso

Adobo

MEZCLA PARA LA ADHERENCIA DEL APANADO

PT85-2001 - Bolsa 2 kg



Ideal para adobo de pollo, carnes y vegetales en general, proporcionando al producto final un exquisito sabor.

2do. paso

Batido

MEZCLA PARA LA ADHERENCIA DEL APANADO

PT85-2005B - Bolsa 2 kg



Mezcla compuesta, utilizada para permitir la adherencia del apanado y conservar la humedad del producto.

3er. paso

Apanado

MEZCLA PARA APANAR

PT85-2003 - Bolsa 2 kg



Usado para apanar pollo, carnes y vegetales en general, proporcionando volumen y crunch, sin perder el sabor característico del producto.



COTTON CANDY

MEZCLA PARA ALGODÓN DE DULCE

- [3201](#) - Mezcla para algodón de dulce Blue Raspberry x 1/2 gal.
- [3202](#) - Mezcla para algodón de dulce Pink Vainilla x 1/2 gal.
- [3220](#) - Mezcla para algodón de dulce manzana x 1.47 kg
- [3203](#) - Mezcla para algodón de dulce uva x 1.47 kg



INSUMOS PARA POPCORN

- [2041](#) - Aceite de coco con sabor a mantequilla Balde 50 lb
- [2390](#) - Mezcla queso Cheddar x Balde 30 lb



MEZCLA PARA POPCORN

- [2045](#) - Flavacol (Sal Mantequilla) 35 oz
- [2524](#) - Glaze Pop - Blue Raspberry (Moraazul) x 28 oz
- [2525](#) - Caramel Glaze Pop (Caramelo) 28 oz
- [2521](#) - Glaze Pop - Cherry Pink (Cereza) x 28 oz





Rubbermaid
Commercial Products

BRUTE

BRUTE.
Rubbermaid
Commercial Products

◆ LIMPIEZA



LIMPIEZA

Manos a la Obra: _____

Elegir los empaques

El reciclaje en el restaurante comienza antes de generar los desperdicios. Si es posible, elige productos cuyas envolturas estén hechas de materiales reciclados. Buscar empaques que sean reciclables. En vez de comprar cantidades pequeñas o paquetes pequeños, compra en cantidad. Ofrezca las bebidas de dispensador y no utilice latas. Compre condimentos en grandes volúmenes y envase en frascos reutilizables.

Reducir la basura

Un plan para reducir la cantidad de basura que produce hace que el reciclaje sea más fácil de implementar. Compre frascos, utensilios y otros elementos reutilizables. Por ejemplo, sirva las bebidas en vasos o tazas plásticas que puedas lavar y reutilizar en vez de usar vasos desechables. Calcular adecuadamente la cantidad de alimentos perecederos evitará los desperdicios. Rotar los productos para que los más viejos estén en el frente, así los utilizará antes de su vencimiento. Cuando la comida esté por vencer, dónela a alguna casa de caridad o a algún banco de comida. Servir platos más pequeños también ayuda a reducir los costos en alimentos, especialmente si los clientes no suelen terminarlos.

Reciclaje

Un centro de reciclaje en la cocina ayudará a que los empleados recuerden reciclar la mayor cantidad de artículos posibles. Designe un área para los envases que necesitan ser lavados antes de reciclarse. Esto le permitirá a los empleados seguir con las tareas de la cocina en los momentos de mayor trabajo. Cuando la cocina se calme, los envases pueden ser lavados y colocados en contenedores de reciclaje. Capacite a los empleados para saber qué artículos son reciclables y cómo llevar a cabo este proceso dentro del restaurante.

Compostaje

El compostaje da la opción de reciclar el desperdicio de comida de su restaurante. Si tiene suficiente espacio disponible, coloque su propia bandeja de compostaje para depositar la comida sobrante. La carne y los huesos no pueden ir a la caja de reciclaje. Las frutas y verduras se pueden colocar en la bandeja de compostaje. Otros artículos alimenticios que se pueden colocar son las cáscaras de huevo, granos de café, cáscaras de nuez y las bolsas de té.

BUENAS PRÁCTICAS

CONTENEDORES REDONDOS BRUTE®

Duraderos y extra fuertes para una gran variedad de usos.

- Construcción de calidad profesional. No se oxidan, quiebran ni descascaran
- Base reforzada para trabajo pesado, aumenta la estabilidad y lo protege contra el desgaste
- Altamente resistentes a los impactos
- Disponibles con íconos de reciclaje
- Disponibles en **38, 76, 106, 121, 166 y 208 lt**



CONTENEDORES SLIM JIM®

- Canales de ventilación integrados que eliminan el esfuerzo al retirar las bolsas
- Perfil de tamaño reducido, cabe prácticamente en todas partes
- Asas incorporadas y agarres en la base facilitan levantar y vaciar los contenedores
- Ideales para estaciones de reciclaje
- Capacidad: **87.1 lt**



ESTACIÓN DE RECICLAJE (39 LT)

- **Capacidad total:** 117 litros
- Contenedores en LPDE (polietileno de baja densidad) que brinda flexibilidad y evita que se quiebren
- Referencias disponibles con íconos de reciclaje
- Tapas oscilantes del mismo color del contenedor que facilitan la clasificación de residuos
- Estructura metálica que no se oxida
- Los contenedores, tapas y armazón se venden por separado



ESTACIÓN DE RECICLAJE SLIM JIM® (87 LT)

- **Capacidad total:** 261 litros
- Perfecta para uso en lugares de alto tráfico por su capacidad de almacenamiento
- Puede ser utilizada en interiores y exteriores
- Estructura metálica que no se oxida
- Contenedores con protección UV y canales de ventilación integrados que aumentan la eficiencia y mejoran el bienestar del trabajador
- Los contenedores, tapas y armazón se venden por separado



ESTACIÓN DE RECICLAJE BRUTE® DE ALTA CAPACIDAD (121 LT)

- **Capacidad total:** 363 litros
- Construcción industrial de alto impacto, totalmente en polietileno
- No se oxidan, quiebran ni descascaran
- Anillos reforzados en la base y capacidad para agarre y levantamiento
- Referencias disponibles con íconos de reciclaje
- Los contenedores, tapas y armazón se venden por separado



CONTENEDORES ROLLOUT BRUTE®

Fácil movilidad para la recolección desperdicios en general. Ideal para el manejo de materiales.

- Construidos en HPDE (polietileno de alta densidad) para una máxima duración y resistencia al trabajo pesado
- Ergonómicos
- Ruedas empotradas para una fácil maniobrabilidad en espacios reducidos
- Disponibles en **189 y 360 lt**



CARROS VOLCADORES

- Extrema durabilidad gracias a la tecnología de espuma estructural
- Manija ergonómica en forma de timón para mejorar maniobrabilidad
- Ruedas que no dejan marcas
- Acorde a los estándares de puertas y ascensores comerciales
- Hasta **567 kg** de capacidad. Disponible en 0.4 m³ (½ yd³) y 0.8 m³ (1 yd³)
- Tapas disponibles por separado



CONTENEDORES

CESTOS DE BASURA

Ocupan poco espacio y son económicos.

- Bordes redondeados que brindan mayor resistencia
- Fáciles de limpiar
- Diseñados para el manejo conveniente de la basura de escritorio
- Las tapas para cestos de 39 litros permiten un uso más higiénico sin disminuir su capacidad
- Referencias disponibles con íconos de reciclaje
- Disponibles en **12,9 y 39 lt**



CONTENEDORES DE PEDAL

Eficiente opción de alta capacidad para uso con manos libres. Permite el manejo de desperdicios sanitarios.

- La tapa ayuda a contener olores
- Pedal de trabajo pesado que evita el uso de las manos para mayor higiene
- Responde a las regulaciones OSHA 29 CFR 1910.1030
- Protección UV
- Capacidad: **30.3 lt / 8 gl**
- Referencias disponibles con íconos de reciclaje



CONTENEDORES PLAZA® CON PORTA BANDEJA SUPERIOR

- Ideal para espacios estrechos
- Puertas cerradas con resorte ayudan a controlar los olores
- Puede fijarse al suelo
- Disponible con o sin portabandejas
- Superficie superior texturizada tiene espacio para bandejas de hasta 38.1 x 50.8 cm.
- Capacidad: **189.3 lt / 50 gl**



ESTACIÓN GLUTTON® PARA RECICLAJE

- Solución centralizada de gran capacidad (**348.3 lt / 92 gl**) para la clasificación eficiente de los desperdicios
- Incluye tapas designadas para artículos específicos, calcomanías con símbolos y calcomanías con avisos en tres idiomas que proporcionan señales visuales para fomentar que el público cumpla
- Tapa abisagrada permite fácil acceso al vaciar



LIMPIEZA EFICIENTE

BALDES ESCURRIDORES

Sistemas de trapeado **Wave Brake®** rompeolas 40% menos salpicaduras fuera del balde.

El sistema de balde y exprimidor para trapeador Wave Brake® de Rubbermaid® reduce las salpicaduras, lo cual se traduce en un medio ambiente más seguro, pisos más limpios y productividad mejorada.

- Exprimidor de alta eficiencia, exprime el trapeador con un 18% menos de esfuerzo
- Dura 58 veces más que los exprimidores comparables
- Probada para que excedan 50.000 ciclos de exprimido
- Apilables para un almacenamiento eficiente



CARROS DE LIMPIEZA Y CARROS DE CAMARERA

- Recoja los desperdicios y transporte el equipo para limpiar eficientemente
- Referencias disponibles con organizadores de utensilios y accesorios
- Fáciles de maniobrar
- Manijas ergonómicas
- Ruedas que no dejan marcas



IMPLEMENTOS PARA BARRER

Soluciones flexibles y de alto rendimiento para limpieza de áreas difíciles de alcanzar

- Escobas en ángulo
- Escobillones para piso, ideales para remover la mugre y el polvo más fino
- Palos de escoba de punta roscada o cónica, en madera o aluminio liviano
- Cepillos de limpieza ideales para servicios de alimentos
- Recogedores manuales de basura
- Escobillas de goma para piso húmedo



ARMAZONES Y BASTONES PARA MOPAS

- Armazones de alambre y palos de fijación para mopas secas en madera, aluminio o fibra de vidrio
- Bastones o mangos para mopas húmedas en madera, aluminio o fibra de vidrio



MOPAS PARA USO EN HÚMEDO

- Mezclas balanceadas de algodón y/o sintéticos para mayor absorción y eficiencia
- Lavables y muy resistentes
- Codificación de colores



MOPAS PARA USO EN SECO

- Mopas pre-tratadas y pre-encogidas para uso general. Ideales para la limpieza de polvo
- Lavables y muy resistentes
- Mezcla de fibras sintéticas o algodón
- Codificación de colores





SOLUCIONES DE LIMPIEZA EN INSTITUCIONES DE SALUD

Con la tecnología de microfibra limpie más rápido, mejor y más seguro.

- Mitones/guantes de uso general HYGEN™
- Paños de uso general HYGEN™ y aplicaciones especiales
- Mangos de enganche rápido para mopas de limpieza. Disponibles en estilo recto y de inclinación ergonómica, en longitudes fijas y ajustables
- Marcos cabezales para mopas de limpieza, construidos en aluminio no magnético y seguros para ser usados en cuartos de IRM
- Mopas (trapeadores) para uso húmedo o seco y aplicaciones especiales
- Desempolvadores HYGEN™, ideales para lugares difíciles de alcanzar



ESTACIONES PARA CAMBIO DE PAÑALES

Estaciones horizontales y verticales que cumplen todos los estándares de seguridad (ASTM, ADA, FDA y EN)

- Mesa plegable y anclable en muro con un sistema de bisagras y amortiguador oculto
- Soporte escuadra
- Termoformada en polietileno inyectado de alta densidad
- Resiste hasta 50 libras (22.7 kg) de uso continuo



ORGANIZADORES DE UTENSILIOS Y PORTA-OBJETOS





SILLA COMEDOR PARA NIÑOS STURDY CHAIR™



- Diseño contemporáneo con tecnología de protección antibacterial incorporada **Microban®**, que inhibe la proliferación de bacterias que pueden causar manchas y mal olor
- Termoformada en polietileno inyectado de alta densidad
- Resistencia y estabilidad garantizada
- Diseño de barra en «T» y cinturón de seguridad que elimina el riesgo de que el niño se resbale
- Apilables
- Disponibles con o sin ruedas



SISTEMAS PARA EL ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS

- El diseño de las tapas permite el acceso a los ingredientes con una sola mano mientras están estibados
- Ventanas transparentes y etiquetas de ingredientes
- Barrera **FIFO** facilita la rotación debida de los ingredientes



MANEJO DE MATERIALES

CARROS DE TRABAJO Y DE USO GENERAL

- Carros resistentes para uso general
- Perfectos para el transporte de equipos y cargas pesadas a cualquier ambiente, así como el manejo y almacenamiento de herramientas
- Mango de fácil agarre, reduce el esfuerzo de la muñeca y la espalda
- Vienen 90% ensamblados



CARRO UTILITARIO CONVERTIBLE

- Se convierte fácilmente de carro utilitario a plataforma y se pliega para almacenarlo con facilidad
- Ruedas de 12.7 cm (2 fijas, 2 giratorias) con dispositivos de bloqueo en ruedas traseras
- Plegable de 87.3 cm a 27.6 cm
- Manijas ergonómicas



CARROS DE SERVICIO DE USO GENERAL

- Postes de aluminio y estantes moldeados, diseñados para durar, apariencia elegante
- Construcción que permite facilidad de limpieza y reduce el ruido
- Prácticas manijas que mejoran la maniobrabilidad



PLATAFORMAS RODANTES

- Fabricación resistente de espuma estructural
- Duraderas
- Ideales para el traslado eficiente de cargas pesadas



PLATAFORMA RODANTE DE POLIETILENO PARA TRABAJO PESADO

- Duraderas, moldeadas en polietileno, son de peso liviano y fáciles de limpiar
- No se rompe, oxida, dobla ni astilla
- Ruedas para fácil movimiento que no dejan marcas



CARRO TRIPLE®

- Transporta eficientemente cargas voluminosas y pesadas, luego se pliega para guardarlo fácilmente
- Fabricación de resistente espuma estructural, no se oxida, abolla ni descascara
- Superficie anticorrediza, evita que la carga resbale



SISTEMAS DE SEGURIDAD

BARRICADA FLEXIBLE

- Ideal para ser usada donde sea necesario prevenir o limitar el acceso
- Se puede colocar en línea recta, curva o circular
- 4 mt de largo con 16 paneles articulados, tiene 5 ruedas articuladas que no dejan huella en el piso y 4 barras que aseguran la barrera en una posición cerrada



SEÑALES DE SEGURIDAD

- Termoformadas en polietileno inyectado de alta densidad
- Fácil almacenamiento y transporte



LIMPIEZA

MANEJO DE MATERIALES



DISEÑO EXCLUSIVO Y MATERIALES DE EXCELENTE CALIDAD



◆ SOLUCIONES
COMPLE



BAR ITALIANO



CATEGORÍAS

EQUIPOS PARA CAFÉ ESPRESSO

EQUIPOS PARA CAFÉ FILTRADO

MOLINOS

ACCESORIOS PARA

PREPARACIÓN DE CAFÉ

PRODUCTOS DE LIMPIEZA

SOLUCIONES COMPLETAS CAFÉ ESPRESSO

LA **CIMBALI**

MÁQUINA TRADICIONAL COMPACTA

[M21 JUNIORDT1](#) Automática
[M21 JUNIORS1](#) Semi-automática

- Máquina de café espresso de 1 grupo, ideal para pequeñas necesidades de producción
- Dosificación electrónica de café por auto-aprendizaje
- Bomba volumétrica incorporada
- 1 salida de vapor en acero inoxidable, 1 salida de agua caliente
- Capacidad de la caldera **2.5 litros**



MÁQUINA TRADICIONAL COMPACTA

[M22PLUSDT2INOX](#)

- Máquina de café espresso equipada con microprocesador para una programación sencilla de la dosis de café y agua caliente
- Capacidad de la caldera **10 litros**
- 2 grupos
- 2 salidas de vapor en acero inoxidable



MÁQUINA TRADICIONAL

[M26 BE C/2](#)
[M26 BE DT/1](#)
[M26 BE DT/2](#)

- Es una máquina fácil de usar, tanto en lo que se refiere a la regulación como al mantenimiento. Ergonómica y versátil, M26 está hecha de acero y ABS, nuevo panel de mandos electromecánico, tubo vaporizador mas largo y pantalla de Servicios con información actualizada.



MÁQUINA TRADICIONAL

[M27 RE DT/2](#) Automática

- Máquina de café espresso de equipada con microprocesador para una programación sencilla de la dosis de café (versión automática)
- 2 grupos
- 2 salidas de vapor en acero inoxidable, 1 salida de agua caliente
- Capacidad caldera **11 litros**



SOLUCIONES COMPLETAS CAFÉ ESPRESSO

MÁQUINA TRADICIONAL



[M34 SELECTRON DT/2](#) Automática

- Equipada con microprocesador para una programación sencilla de la dosis de café y agua caliente
- Capacidad de la caldera **10 litros**
- Caldera aislada con un material especial capaz de reducir la pérdida de calor con un ahorro energético diario de 24%
- Entrada USB, 2 salidas de vapor en acero inoxidable, 1 salida de agua caliente (erogación dosificada)



MÁQUINA TRADICIONAL



[M39 TE DOSATRON DT/2](#) Automática

- Equipada con electrónica avanzada que permite conectividad vía Wi-Fi y Bluetooth (con molino dosificado Magnum On Demand Wireless - bajo pedido)
- Capacidad de la caldera **10 litros**
- Caldera aislada con un material especial capaz de reducir la pérdida de calor con un ahorro energético diario de 23%
- Panel selecciones Hi-Tech basado en la tecnología full capacitiva



MÁQUINA TRADICIONAL



[M100 HD TURBOSTEAM DT/2](#) Automática

[M100 HDDT/3](#) Semi-automática

- Personalización del perfil de presión del agua de extracción
- La temperatura de cada grupo se programa de manera independiente
- Caldera equipada con el sistema Smart Boiler
- Green machine: funciones software de ahorro de energía.
- Capacidad de la caldera **10 litros**



MÁQUINA TRADICIONAL



[M200](#)

Tres sistemas diferentes para un resultado sensorial 'a medida'. El innovador sistema térmico con calderas independientes es donde la tecnología avanzada se encuentra con la experiencia del barista.



MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA

[S39TURBOSTEAM](#) Súper-automática

- Sistema Smart Boiler®, un sistema de balance térmico de la temperatura del agua de extracción
- 1 salida de vapor Turbosteam®, 1 salida de agua caliente
- PGS (Perfect Grinding System): reduce al mínimo el reglaje de la molienda
- Conexión Wi-Fi (opcional)
- 2 molinos y 2 tolvas de 1,2 kg c/u
- Capacidad de la caldera **3 litros**



MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA

[M1TURBOSTEAM](#) Súper-automática

- Ideal para lugares con espacio limitado y con consumos diarios hasta 150 tazas
- 1 tubo agua caliente (salida dosificada)
- 2 molinos y 2 tolvas de 0.6 kg c/u
- Capacidad de la caldera 2.5 litros
- Conexión Wi-Fi (opcional)
- Capacidad de la caldera **3 litros**



LA CIMBALI

Quien hace de la pasión por el café una profesión, encontrará en la M100 una perfecta consonancia entre prestaciones, calidad en la taza y diseño, para satisfacer cualquier exigencia de preparación y de consumo.



**HASTA 200 TAZAS
AL DÍA,
CON LA GARANTÍA
DE LA MÁXIMA
CALIDAD**

La nueva **S20**, desarrollada a partir de la competencia y el saber hacer acumulados en el campo de las máquinas tradicionales, se suma a la gama de las superautomáticas LaCimbali con una solución perfecta para los lugares que producen unas **200 tazas al día**. Gracias al sistema de chocolate caliente soluble incorporado, se puede ofrecer un menú de bebidas amplio y variado, siempre con la garantía de la máxima calidad en la taza.

S20



LA CIBALI

LA CIBALI

SOLUCIONES COMPLETAS CAFÉ ESPRESSO

LA CIBALI

MÁQUINA SUPERAUTOMÁTICA

Q10 Súper-automática Gourmet

- Máquina para espresso, cappuccino y bebidas gourmet. Ideal para lugares con consumos diarios de cantidad mediana (hasta 100 tazas)
- Grupo café con cámara variable
- Cappuccino System para la preparación sencilla del cappuccino
- 1 salida de agua caliente (erogación dosificada)
- Salida erogación bebidas regulable en altura (desde 80 hasta 180 mm)
- 1 molino y 1 tolva de **0.6 kg**



MOLINO MAGNUM ON DEMAND TOUCH WIRELESS

ODTOUCH-WIRELESS

- Molino dosificador electrónico instantáneo
- Pantalla táctil con contador de las dosis ya molidas
- Tecnología inalámbrica Bluetooth 2.45GHz, que permite una comunicación constante con la máquina de café.
- Regulación electrónica de la dosis de café.
- Capacidad de la tolva: **1.6 kg**
- Producción horaria: 13 kg/h



MOLINO THEO 64

THEO 64/AUTOMATICO

- Molino dosificador disponible en versión automática o temporizada
- Regulación micro-métrica de la molienda a través de un sistema con tornillo sinfín que permite infinitas posiciones de las muelas
- Capacidad de la tolva: **2 kg**
- Producción: **9 g/h**



MOLINO DE CAFÉ

ANTRAC

- Molino dosificador manual
- Muelas llanas \varnothing 64 mm
- Carrocería moldeada a presión, pintada y cromada
- Capacidad de la tolva: **2 kg**



CASADIO

UNDICI

UNDICI/A-2 - 2 Grupos

- Máquina de espresso automática
- 2 Grupos
- 2 lancetas de vapor
- 1 salida de agua
- 220 V
- Capacidad de Caldera: **10.5 Litros**



MOLINO ENEA ON DEMAND

ENEA / ENEA OD

- Dosificador automático, instantáneo: muele el café en grano directamente en el portafiltro justo antes de preparar el espresso. Regulación electrónica de la dosis
- Capacidad de la tolva: **1.2 kg**
- Producción: **6.5 g/h**



SOLUCIONES COMPLETAS CAFÉ FILTRADO



MÁQUINA DE CAFÉ BEAN TO CUP

[44300.0201](#)

- Panel táctil con dos tamaños de porciones de bebidas programables entre 8 y 12 onzas (230 a 350 mililitros)
- 9 opciones de bebidas y agua caliente
- Tolva de granos de café de 2.2 libras (1 Kg.) en la parte superior
- Sistema de dos tanques para servir a las temperaturas ideales el café exprés o las demás bebidas



FILTROS DE PAPEL PARA CAFETERAS

[20100.0000](#)

Para Cafeteras Dobles de 1.5 gl y Té

[20115.0000](#)

Para Cafeteras de 12 Tazas

[20138.1000](#)

Filtros Gourmet para Máquinas TF



CAFETERA MANUAL VP17-2

[13300.0002](#)

- 2 hornillas operadas individualmente
- Portátil; no requiere instalación hidráulica
- Construcción en acero inoxidable
- Portafiltro con protección SplashGard® que evita salpicaduras de líquido caliente
- Capacidad por hora: **60.8 tazas de 8 oz / 3.8 gl / 14.4 lt**
- Jarras disponibles por separado



CAFETERA MANUAL VP17-3 SS

[13300.0003](#)

- 3 hornillas operadas individualmente
- Portátil; no requiere instalación hidráulica, operación manual
- Construcción en acero inoxidable
- Portafiltro con protección SplashGard® que evita salpicaduras de líquido
- Capacidad por hora: **60.8 tazas de 8 oz / 3.8 gl / 14.4 lt**



CAFETERA AUTOMÁTICA AXIOM-3

[38700.0002](#)

- Máquina automática de café filtrado con 3 hornillas operadas individualmente
- Ajustes automáticos para variar la presión del agua
- Tecnología BrewLOGIC® que calcula el caudal y ajusta el tiempo de infusión
- Tecnología BrewWIZARD® que simplifica la programación de infusión mediante una pantalla LCD
- Extracción de café controlada con pre-infusión programable y control digital de temperatura
- Modo de ahorro de energía reduce la temperatura del tanque durante los períodos de inactividad
- Diagnósticos electrónicos y fácil acceso para servicio técnico
- Grifo de agua caliente
- Portafiltro con protección SplashGard® que evita salpicaduras de líquido caliente
- Capacidad por hora: **hasta 28 lt / Capacidad del tanque: 5.9 lt / 200 oz**



SOLUCIONES COMPLETAS CAFÉ FILTRADO



CAFETERA ICB-DV TALL PARA TERMOS DIGITALES

[36600.0015](#)

- Portafiltro inteligente que comunica a la máquina la información de la molienda
- Diseñada para dispensar en termos aislados con base de 1 y 1.5 Gl. (3.8 y 5.7 Lts.) para facilitar el transporte de café lugares remotos (disponibles por separado)
- Capacidad por hora: **81.6 a 190.4 tazas de 8 oz / 5.1 a 11.9 gl / 19.3 a 45 lt**



MOLINO CAFÉ POR PESO

[40700.0001](#)

- Carga frontal, tolva removible fácil de limpiar
- Ajusta el tiempo de molienda para cada lote
- Sistema que comunica la información de la molienda al portafiltro inteligente
- Acabado en acero inoxidable
- Control de porciones para lograr siempre la cantidad exacta de café
- Capacidad tolva: 6 lb / 2.72 kg



CAFETERA WAVE 15-APS

[39900.0005](#)

- Modo de ahorro de energía
- Portafiltro con protección Splash Gard® que evita salpicaduras de líquido caliente
- Capacidad por hora: **62.4 a 102.4 tazas de 8 oz / 3.9 a 6.4 gl / 14.8 a 24.2 lt**



MOLINO DE CAFÉ PARA EXPENDIO

[22100.0000 \(G3 HD\)](#) Negro

[22100.0001 \(G3 HD\)](#) Rojo

- Muele 1 Lb. en menos de 30 segundos
- Amplia gama de moliendas
- Interruptor que evita la molienda antes de que la bolsa esté en su lugar
- Capacidad tolva: **3 lb / 1.36 kg**



JARRAS DE SERVICIO

[06100.0124](#)

Jarra acero plástico, 64 oz / 1.9 lt

[42400.0103](#)

Jarra de vidrio, 64 oz / 1.9 lt

[06101.0103](#)

Jarra acero plástico naranja, 1.9 lt

[40163.0100](#)

Jarra térmica, 64 oz / 1.9 lt



TERMOS DIGITALES THERMOFRESH®

[42700.0001](#)

Termo TF color negro, 1 gl / 3.8 lt
Display digital con temporizador e indicador de volumen

[42750.0000](#)

Termo TF acero inoxidable, 1,5 gl / 5,7 lt
Display digital con temporizador e indicador de volumen

[42700.0051](#)

Termo TF sin base color negro, 1 gl / 3.8 lt
Ideal para cafeteras serie ICB

[39795.0003](#)

Base para termos ICB/TF con bandeja de goteo incorporada



TERMOS AIRPOT

[32125.010](#)

Termo en acero inoxidable, 84 oz / 2,5 Lts

[32130.0100](#)

Termo en acero inoxidable, 102 oz / 3 Lts



FETCO®



EXTRACTORES DE CAFÉ AUTOMÁTICOS CON TECNOLOGÍA DIGITAL SERIE EXTRACTOR® TOUCHSCREEN™

1. [CBS-2132XTS-3L](#) - Sistema EXTRACTOR TOUCHSCREEN™ doble. Cap. 3 lt / 0.8 gl
2. [CBC-2141XTS](#) - Sistema EXTRACTOR TOUCHSCREEN™ sencillo. Cap. 3.8 lt / 1 gl
3. [CBS-2142XTS](#) - Sistema EXTRACTOR TOUCHSCREEN™ doble. Cap. 3.8 lt / 1 gl
4. [CBS-2151XTS](#) - Sistema EXTRACTOR TOUCHSCREEN™ sencillo. Cap. 6 lt / 1 ½ gl
5. [CBS-2152XTS](#) - Sistema EXTRACTOR TOUCHSCREEN™ doble. Cap. 6 lt / 1 ½ gl

- Programe independientemente cada ajuste: 1. Volumen de infusión / 2. Tiempo de preparación / 3. Porcentaje de by-pass / 4. Porcentaje de pre-humidificación / 5. Infusión intermitente para total saturación del lecho de café / 6. Retardo de goteo / 7. temperatura
- Pantalla touchscreen
- Exclusivos dispensadores de 2, 3, 4 y 6 litros
- Alta productividad por hora
- Innovador indicador Freshness Time® en los termos que muestra el tiempo desde la preparación y el volumen de café
- Los dispensadores térmicos Luxus® no necesitan ser conectados para mantener la temperatura
- Termos personalizables con el logo o nombre de su negocio (no incluido en el costo)
- Programación de recetas



EXTRACTORES DE CAFÉ AUTOMÁTICOS SERIE EXTRACTOR®

6. [CBS-1151V+](#) - Sistema EXTRACTOR sencillo. Cap. 6 lt / 1 ½ gl
7. [CBC-1152V+](#) - Sistema EXTRACTOR doble. Cap. 6 lt / 1 ½ gl

- Controles de extracción programables.
- Revolucionario y patentado cascada en spray para una máxima extracción de sabor
- Touchpad digital fácil de usar con luces LED brillantes.
- Grifo manual de agua caliente.
- Acabado de acero inoxidable para una mayor durabilidad y fácil limpieza.
- Cesta de plástico resistente con inserto extraíble y soporte para mostrador.



SOLUCIONES COMPLETAS CAFÉ FILTRADO

FETCO®

TERMOS DISPENSADORES SERIE LUXUS®

Luxus®:

[L4D-05](#) Cap. 2 lt / 0.5 gl / [L4D-10](#) Cap. 4 lt / 1 gl

[L4D-15](#) - Cap. 6 lt / 1.5 gl / [L4D-20](#) Cap. 8 lt / 2 gl

[D041](#) Termo Airpot acero inox. Cap. 3 lt

[D055](#) Jarra térmica acero inox. Cap. 1.9 lt

- Termos dispensadores satélites para bebidas frías o calientes
- Contenedor en lámina de acero inoxidable 304
- Aislamiento interior al vacío
- Cubeta y rejilla inferior colectora de residuos
- Temporizador de frescura
- Indicador de volumen
- Bandeja integrada



MOLINOS

[GR-1.3](#) Tolva sencilla

[GR-2.3](#) Tolva doble

- Tolvas removibles de 2.3 kg
- 3 tamaños de lote por tolva
- Control de porción



DISPENSADOR DE AGUA CALIENTE

[HWD-2105](#)

- Permite dispensar el agua a 4 diferentes temperaturas
- Fácil de usar
- Capacidad: 19 l/h



CAFETERA MANUAL DE DOS HORNILLAS

[CBS-2121-PW](#)

- Acero inoxidable
- Calentadores autoajustables para evitar sobrecalentamiento
- Equipado con 2 calentadores para almacenar jarras de vidrio
- Controles sencillos y fáciles de usar



CAFETERA MANUAL PARA JARRAS TÉRMICAS

[CBS-2121-P](#)

- Acero inoxidable
- Calentadores autoajustables para evitar sobrecalentamiento
- Equipado con 2 calentadores para almacenar jarras térmicas
- Controles sencillos y fáciles de usar



SOLUCIONES COMPLETAS CAFÉ FILTRADO



FILTROS DE PAPEL PARA CAFETERAS

[56-50B](#)

- Caja x 500 unidades

[48-101J](#)

- Caja x 1000 unidades



ORGANIZADOR DE CONDIMENTOS Y SUMINISTROS DOMO®

[BD4005S](#) - Capacidad 5 ingredientes + 2 recipientes laterales

[BD4006S](#) - Capacidad 6 ingredientes + 2 recipientes laterales

- Cubierta de policarbonato semi-transparente y durable, gira hacia atrás facilitando el acceso y aumentando su capacidad
- Base pequeña para aplicaciones con espacios reducidos



DISPENSADOR DE ESPUMAS Y CREMA CHANTILLY

[CSS2-01](#) Cap. ½ lt

[CSS3-01](#) Cap. 1 lt

[CÁPSULAS](#) Caja de 24 cápsulas



JARRA

[515007](#)

[515009](#)

- Acero inoxidable
- Ideales para el espumado de la leche y otras aplicaciones en el servicio básico de café



ORGANIZADORES

[6RS6](#) 6 recipientes

[9RS9](#) 9 recipientes

[8RS](#) 8 recipientes

[12RS12](#) 12 recipientes

Organizadores de 6, 8, 9 y 12 recipientes

(Los soportes y recipientes 5412CBP se venden por separado ó como paquete combinado)



TERMÓMETRO PARA ESPUMADO DE CAPPUCCINO

[5997](#)

- Clip ajustable al recipiente
- 120°F / 180°F





PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA EQUIPOS DE CAFÉ

CAFIZA®

LIMPIADOR PARA MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO

- Fórmula concentrada que elimina los residuos en cabezales, válvulas y líneas de máquinas
- Integral en el régimen de limpieza y mantenimiento diario de los equipos de café espresso
- Equilibrio entre espuma y solubilidad para un enjuague óptimo
- Presentación en polvo o tabletas dosificadas
- Clasificado como orgánico por el instituto de evaluación de materiales orgánicos **OMRI™**
- Certificado por la **NSF®**



NSF Protocol for Health Effects and Corrosivity of Commercial Espresso Machine Chemical Cleaners (1994)



2012-2014 CLEANING PRODUCTS SPONSOR



[12-ESP12-20](#)

Frasco x 566 gr (20 oz)



[12-E31-UXC32-48](#)

Caja x 32 tabletas x 2 gr



[12-ESP100-14](#)

Sobre x 7 gr (1/4 oz)



RINZA™

LIMPIADOR PARA CAPUCHINADOR

- Elimina la acumulación de proteína de leche en lanzas de vapor, válvulas y tubos
- Realiza ciclos a través de las lanzas de vapor para una fácil limpieza
- También limpia jarras de acero tradicionales
- Práctico dispositivo de medición que ofrece más de 30 dosis por botella (botella 1 lt)
- Certificado por la **NSF®**

[12-MILK6-32](#)

Botella 1 lt / 32 oz



[12-MILK20-4](#)

Botella 120 ml / 4 oz



TABZ™

LIMPIADOR PARA MÁQUINAS DE CAFÉ FILTRADO

[13-F61-UX030-12](#)

Frasco x 30 tabletas x 4 gr (20 mm)

- Limpia la cesta de infusión y los termos en un simple paso
- Las tabletas proporcionan gran control de costos, reducción de los residuos
- Reduce los costos de mano de obra
- Ideal para uso en máquinas de café (filtrado y espresso) y termos de diferentes tamaños:

1 tableta para 1.82 lt de agua



GRINDZ™

LIMPIADOR PARA MOLINOS

[17-GRINDZ12-430](#)

Frasco x 430 gr (15.2 oz)

- Todos sus ingredientes son naturales, renovables y completamente seguros para la industria alimentaria
- Limpia revestimientos y cabezas del molino
- Elimina los olores y aceites más fuertes del café
- Fabricado con ingredientes orgánicos certificados
- Fórmula patentada en EEUU y a nivel internacional. La fórmula contiene granos, cereales y aglutinantes de grado farmacéutico



DEZCAL™

DESCALCIFICADOR PARA MÚLTIPLES USOS

- No tóxico, biodegradable y seguro
- Para una rápida y efectiva eliminación de la cal en hervidores y elementos calentadores
- También se emplea para mantener grifos, cabezas rociadoras y sistemas para leche

Advertencia

Producto recomendado para uso en equipos comerciales por personal técnico únicamente.

[15-DEZC24-4](#)

Caja de 4 sobres x 28 gr c/u



[15-DEZC100-1](#)

Sobre x 28 gr



WIPZ™

TOALLITAS LIMPIADORAS PARA EQUIPOS DE CAFÉ

[19-WIPZ12-100](#)

Paquete x 100 unidades (17 x 20 cm)

- Diseñadas para su uso en equipos de café, incluyendo boquillas de vapor, tolvos de molinos y mostradores
- Pre-humedecidas, libres de fragancia



SCOOPZ™

CEPILLO PARA MÁQUINAS DE ESPRESSO

[22-ESPBR](#)

- Forma ergonómica para un cómodo uso y una limpieza efectiva
- Anti-salpicaduras para proteger la mano del agua caliente
- Extremo con cuchara para dosificación de porciones (1 cuchara = 1.5 gr)



BREW™

KIT DE LIMPIEZA PARA EQUIPOS DE CAFÉ EN CASA

[14-12BREW-12](#)

- Todo lo que necesita para hacer un mantener la vida útil de su máquina
- Limpia portafiltro y jarra o termo a la vez
- Ideal para utilizarse en el proceso de lavado de las máquinas de espresso



HIELO COMERCIAL

CATEGORÍA
MÁQUINAS DE HIELO

Scotsman



LA NUEVA GENERACIÓN DE TECNOLOGÍA PARA LA PREPARACIÓN DE HIELO

Scotsman®

HAGA SU PROPIO HIELO AHORRANDO DINERO

FORMA DEL HIELO



CUBOS DE HIELO PEQUEÑOS Y MEDIANOS

Nuestros cubos de hielo cristalinos son ideales para cócteles, bebidas gaseosas, dispensadores de hielo y servicios de banquete.

Para un desplazamiento óptimo del líquido, recomendamos los cubos pequeños.



NUGGET ICE

Suave, cilíndrico y de derretido lento. Ideal para bebidas gaseosas, mostradores de alimentos, dispensadores de hielo y aplicaciones terapéuticas en el sector de la atención médica; es nuestra forma de hielo más versátil. Cada cubo flota libremente en todo momento, lo que ayuda a las bebidas a enfriarse más rápido y a mantener su sabor. También es ideal para mezclas.



COPOS (ESCARCHA)

Estos pequeños hielos combinan la alta velocidad de enfriado con costos de producción muy bajos, lo que los convierte en la elección inteligente para todo: desde cócteles y barras de ensaladas a mostradores de verduras, pescados y carnes. Los copos también son una forma de hielo popular para las aplicaciones terapéuticas en instalaciones de atención médica.



HIELO GOURMET

Nuestros cubos de hielo gourmet especiales, disponibles solo en los modelos CU0515 y CU50, son ideales para usar en barras, salas de camareros, oficinas y salas de descanso. Su tamaño y duración los convierte en la elección perfecta para volver a enfriar vasos, mientras que su antiadherencia y derretido lento facilitan aún más su servicio. Las dimensiones exactas del cubo gourmet son 1" x 1/8" x 1/4".





RENDIMIENTO A BAJO COSTO



Panel frontal de alineación automática



Limpieza con un toque



Luces y código QR reubicados

SOLUCIONES COMPLETAS MÁQUINAS DE HIELO

Scotsman®

PRODIGY PLUS



[C0330](#) 300 a 400 libras

[C0530](#) 500 a 595 libras



[C1030](#) 1000 a 1075 libras

[C1448](#) 1400 a 1555 libras

[C1848](#) 1800 a 1910 libras



[UC2724MA-1](#)
(Auto-contenida)

270 libras

* NOTA IMPORTANTE

La producción varía de acuerdo a la temperatura ambiente y temperatura de agua. Consulte la ficha técnica de cada modelo.



ESSENTIAL ICE™

SENCILLA, Y FÁCIL DE USAR.

Usted quiere hielo, no problemas. Por eso, Scotsman creó la línea de máquinas de hielo **Essential**. Pequeñas por su tamaño, grandes por su confiabilidad y facilidad de uso.

PUERTA DESLIZABLE VERTICAL

La Essential posee una puerta deslizable vertical duradera para que no necesite pensar en la ubicación ni en puertas que se abren hacia la derecha o izquierda.

PANEL DE CONTROL INTUITIVO

Nuestro intuitivo panel de control posee un interruptor prominente de encendido, apagado y limpieza (On/Off/Clean), y botones visibles para ajustar el grosor del hielo y el tiempo de producción.

MODELO	PRODUCCIÓN DE HIELO EN 24 HORAS* (70°F [21°C] AIRE / 50°F [10°C] AGUA)
--------	--



[CU0515GA-1A](#) 70 libras / 31,75 kg

[CU0715MA-1](#) 70 libras / 31,75 kg

[CU0920MA-1](#) 100 libras / 45 kg

* NOTA IMPORTANTE

La producción varía de acuerdo a la temperatura ambiente y temperatura de agua. Consulte la ficha técnica de cada modelo.

SOLUCIONES COMPLETAS MÁQUINAS DE HIELO



HOSHIZAKI



Las cafeterías de las escuelas y universidades promedian aproximadamente **0.68 kg** de hielo por estudiante por día.



Los hoteles usan alrededor de **2.27 kg** de hielo por habitación por día.



Los cafeterías de los hospitales usan alrededor de **0.46 kg** de hielo por persona por día y un promedio de 4.54 kg por cada cama por día.



Los bares y salones de cocteles usan aproximadamente **1.36 kg** de hielo por asiento.



Los restaurantes usan un promedio de **0.9 kg** de hielo por cliente por día.

MAQUINA DE HIELO AUTOCONTENIDA DE 200 LBS / 24 HORAS

[KM-231BAJ](#)

Máquina para hacer hielo en cubos Crescent, enfriado por aire, compartimiento de almacenamiento integrado

- Dimensiones: 60.96 cm de ancho x 71.12 cm de profundidad x 99.06 cm de alto
- Hasta 213 libras de hielo producido por 24 horas
- Hasta 80 libras de capacidad de almacenamiento integrada (2,7 pies³)



MAQUINA DE HIELO EN CUBOS 440 LB

[KM-420MAJ](#)

[B-300 CF](#)

Máquina para hacer hielo en cubos Crescent, enfriado por aire.

- Dimensiones: 55.88 cm ancho x 68.58 cm profundidad x 71.12 cm alto
- Hasta 508 libras de hielo producido por 24 horas
- Monte 2 unidades una al lado de la otra para duplicar la producción de hielo
- Contenedores y dispensadores compatibles, vendidos por separado





Manitowoc®

MÁQUINA DE HIELO 460 LBS/24 HRS MEDIO CUBO

[IYT0420A-161](#)

[D420](#)

Diseñado para operadores que saben que el hielo es fundamental para su negocio, los diagnósticos preventivos de la máquina de hacer hielo de la serie Indigo NXT se monitorean continuamente para una producción de hielo confiable. Las mejoras en la capacidad de limpieza y programación hacen que su máquina de hacer hielo sea fácil de poseer y menos costosa de operar.

- Puede producir 470 libras. de hielo a 70 grados F de temperatura del aire 50 grados F de temperatura del agua
- Puede producir 375 libras. de hielo a 90 grados F de temperatura del aire y 70 grados F de temperatura del agua
- Tamaño de hielo de medio dado: 3/8 pulg. x 1 1/8 pulg. x 7/8 pulg.
- La unidad de condensación está enfriada por aire y es autónoma
- El refrigerante R-410A mantiene las bajas temperaturas
- La puerta batiente con bisagras proporciona un acceso conveniente a la zona de alimentos
- La sonda de agua, la bomba de agua, el canal de agua, el tubo de distribución y la cortina se pueden quitar para limpiarlos
- El antimicrobiano AlphaSan® ralentiza el crecimiento de bacterias en componentes clave
- El exterior de metal DuraTech resiste la corrosión y oculta las marcas de huellas dactilares
- El depósito de hielo se vende por separado
- 3800 BTU



BAR PROFESIONAL



CATEGORÍAS

- DISPENSADORES DE BEBIDAS
- GRANIZADORAS
- LICUADORAS PROFESIONALES
- MÁQUINAS DE HIELO
- MÁQUINAS LAVAVASOS
- REFRIGERADORES

SOLUCIONES COMPLETAS DISPENSADORES DE BEBIDAS



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS

- [D15-4](#) - 1 tanque de 5 gl (18 lt)
- [D25-4](#) - 2 tanques de 5 gl (18 lt) c/u
- [D35-4](#) - 3 tanques de 5 gl (18 lt) c/u
- [E29-4](#) - Mini, 2 tanques de 2.4 gl (9 lt) c/u
- [E49-4](#) - Mini, 4 tanques de 2.4 gl (9 lt) c/u

- Fácil de limpiar
- Fabricada en Lexan, un material extra fuerte y con protección UV
- Construcción en acero inoxidable
- Paneles laterales y bandejas en plástico
- Evaporizador, que permite un enfriamiento rápido



DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS

- [JETCOF120](#) - 1 Tanque
- [JETCOF240](#) - 2 Tanques
- [JETCOF360](#) - 3 Tanques

- 1, 2 ó 3 tanques de 20 lt c/u
- Chasis y paneles en acero inoxidable
- Contenedor en policarbonato con escala graduada
- Unidad de refrigeración - aire forzado enfriado, 115/60 compresor hermético de 1/6 Hp
- Enfriamiento acelerado de las bebidas



EXPRIMIDORES



EXPRIMIDOR DE SOBREMESA

[N8](#)

- Exprimidor profesional de naranja, toronja, limón y mandarina
- Modelo de sobremesa



EXPRIMIDOR MANUAL

[932H](#)

- Sistema de engranajes que multiplica la fuerza facilitando la labor
- Operación manual



GRANIZADORAS



[ULTRA-2](#)

- 2 tanques de 11.4 litros c/u
- Sistema reversible de mezcladores que permite un rápido congelamiento del producto
- Ideal para preparar frapés, granizados, cocteles, helados, jugos de frutas



[FC-1](#)

1 tanque de 12 lt

[FC-2](#)

2 tanques de 12 lt c/u

[FC-3](#)

3 tanques de 12 lt c/u

- Máquinas multifuncionales para mezclar y dispensar
- 1, 2, ó 3 tanques de 12 litros c/u



SOLUCIONES COMPLETAS LICUADORAS PROFESIONALES



DRINK MACHINE ADVANCE®

062825

- Motor de ≈2 HP
- Temporizador con apagado automático
- Motor con protección térmica evita el sobrecalentamiento
- Vaso en policarbonato transparente y apilable
- Capacidad:
48 oz



THE QUIET ONE®

36019

- Motor de ≈3 HP
- Reducción de sonido sin igual
- 6 botones de programación y 34 programas
- Vaso en policarbonato transparente y apilable
- Capacidad:
48 oz / 1.4 lt



MÁQUINAS DE HIELO



MÁQUINA DE HIELO EN CUBO

[C0330](#) 300 a 400 lb / [C0530](#) 500 a 595 lb

- Significativos ahorros en agua y energía
- Mantenimiento sencillo
- Sistema AutoAlert™ que comunica continuamente el estado de la máquina
- Equipada con AquaArmor™, tecnología que utiliza un compuesto antimicrobial a base de plata



MÁQUINA AUTO-CONTENIDA DE HIELO EN CUBOS

[UC2724MA-1](#) 270 lb

- Sistema de ahorro de energía y agua
- Construcción en acero inoxidable
- Tecnología Prodigy Plus®



LAVAVAJILLAS



RINSE-O-MATIC®

1442 / 1462 - Montaje en poceta

El Rinse-o-Matic® es la mejor herramienta para enjuagar cualquier recipiente de licuadora (64 oz / 2 lt o menos) en segundos.

Simplemente coloque el recipiente boca abajo y el agua a alta presión elimina todos los residuos, ahorrándole tiempo y dinero.



LAVAVAJILLAS BAJO CUBIERTA

M-iClean UM+

Cesta para lavado de botellas y adaptador para M-iClean

BRWA

Plástico, para 16 botellas
TOBERAS DE PLÁSTICO CON PIEZA SEPARADORA DE ACERO INOXIDABLE
Tamaño de botella máx. 355-370 mm (M-iCLEAN UM+)
Diámetro del cuello de la botella interior 18-80 mm
Diámetro máx. de la botella 114 mm





TBB · TDB · TDD



REFRIGERADORES PARA BAR

REFRIGERACIÓN

Sistema de refrigeración por aire forzado sobredimensionado, compatible con el medio ambiente (134°) para un máximo rendimiento.

TEMPERATURA

Proporciona productos con temperaturas de 0.5°C a 3.3°C.

INTERIOR

Piso de acero inoxidable con bordes de 13 mm y paredes de acero galvanizado.

ILUMINACIÓN LED

El sistema LED provee mucha más iluminación en todo el gabinete. Luces protegidas por seguridad.

TBB: REFRIGERADORES PARA BAR

MODELO	LATAS DE 355 ml.	PUERTAS BATIENTES	1/2 BARRILES
TBB-2-HC	6 paquetes de 88	2	2
TBB-3-HC	6 paquetes de 112	2	3
TBB-4-HC	6 paquetes de 154	3	4

TDD: DISPENSADORES PARA CERVEZA

MODELO	PUERTAS BATIENTES	1/2 BARRILES	EXTERIOR
TDD-1S-HC	1	1	Acero inoxidable
TDD-2-HC	2	2	Vinilo negro
TDD-4-HC	3	4	Vinilo negro



SOLUCIONES COMPLETAS ACCESORIOS PARA BAR



ORGANIZADOR DE CONDIMENTOS Y SUMINISTROS DOMO®

[BD4005S](#) - Capacidad 5 ingredientes + 2 recipientes laterales

[BD4006S](#) - Capacidad 6 ingredientes + 2 recipientes laterales

- Cubierta de policarbonato semi-transparente y durable, gira hacia atrás facilitando el acceso y aumentando su capacidad
- Base pequeña para aplicaciones con espacios reducidos



TABLAS DE CORTE

[CB6912WH](#) 6" x 9" (blanco)

[CBG6938BK](#) 6" x 9" (negro)



ABRELATAS

1 - Abrelatas No. 1

- Operación manual
- Abre latas hasta de 279 mm. de altura



ORGANIZADORES

[6RS6](#) 6 recipientes

[9RS9](#) 9 recipientes

[8RS](#) 8 recipientes

[12RS12](#) 12 recipientes

Organizadores de 6, 8, 9 y 12 recipientes

(Los soportes y recipientes 5412CBP se venden por separado ó como paquete combinado)

5412CBP



DISEÑAMOS SU BAR

Desde 1917, Perlick® ha sido el líder de la industria del foodservice en equipos comerciales de refrigeración, dispensadores de cerveza y accesorios para el bar.



BOQUILLA MEDIDORA Y DOSIFICADORA

[78767](#)

Acero inoxidable y plástico



SOLUCIONES COMPLETAS ACCESORIOS PARA BAR



JIGGERS

- [1290](#) ½ - 1 oz
- [1291](#) ¾ - 1 ½ oz
- [1292](#) 1 - 1½ oz

Jiggers de doble medida en acero inoxidable



PICAHIELO

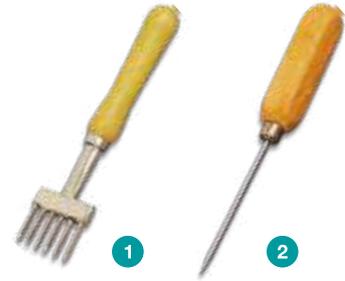
[57521](#)

- Mango en madera



PICAHIELO

- 1. [601C](#) 6 puntas
- 2. [71P](#) Picahielo



DESTAPADORES

- 1. [1141](#) Descorchador y destapador
- 2. [1148K](#) Descorchador y destapador p/mesero



EMBUDOS

- [368](#) 8 oz
- [369](#) 16 oz
- [370](#) 32 oz



COCTELERAS

- [CS277WC](#)
16 oz / 473 ml
- [CS377WC](#)
30 oz / 887 ml

- Cocteleras de 3 piezas
- Acero inoxidable, interior satinado



ENFRIADOR DE BOTELLAS

- 1. [69501](#) - Cubeta con asa
- 2. [69502](#) - Pedestal

- Fácil de limpiar
- Ideales para exhibición de vinos o cava sobre la mesa con el tripode de cromo



CUCHARA MEZCLADORA

[57501](#)

- 1 sola pieza de acero inoxidable
- 11"



COLADOR DE COCTELES

[1287](#)

- Cuerpo y resorte de acero inoxidable
- 2 o 4 puntas



SOLUCIONES COMPLETAS ACCESORIOS PARA BAR

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Browne
FOODSERVICE

PINZAS



[9TGS110](#)



[9TGS135](#)

VOLLRATH

BOTELLA PARA BAR

[3616](#)

Estructura en polipropileno fácil de limpiar



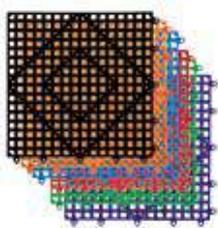
san jamar
smart. safe. sanitary.

TAPETES PARA BAR VERSA-MAT®

[VM5280](#)



- Protector anti-deslizante para vasos y vajillas
- 12"2 (30.5 cm²)
- Disponible en azul, negro, verde, rojo y blanco



American METAL CO. INC.
AM

DISPENSADOR DE PITILLOS

[SD3511](#)

Transparente,removible



ESCARCHADOR DE COPAS

[MGR3](#)



ENFRIADOR DE BOTELLAS

[CBS33](#)

Base colapsible para balde

Enfriadores de botellas en acero inoxidable



SOPORTE PARA COPAS

[WGH10](#) - 10"

[WGH16](#) - 16"

[WGH24](#) - 24"

Dorado y cromado



TAPETES PARA BAR ULTRALINER™

[UL5105](#)

[UL5403](#)

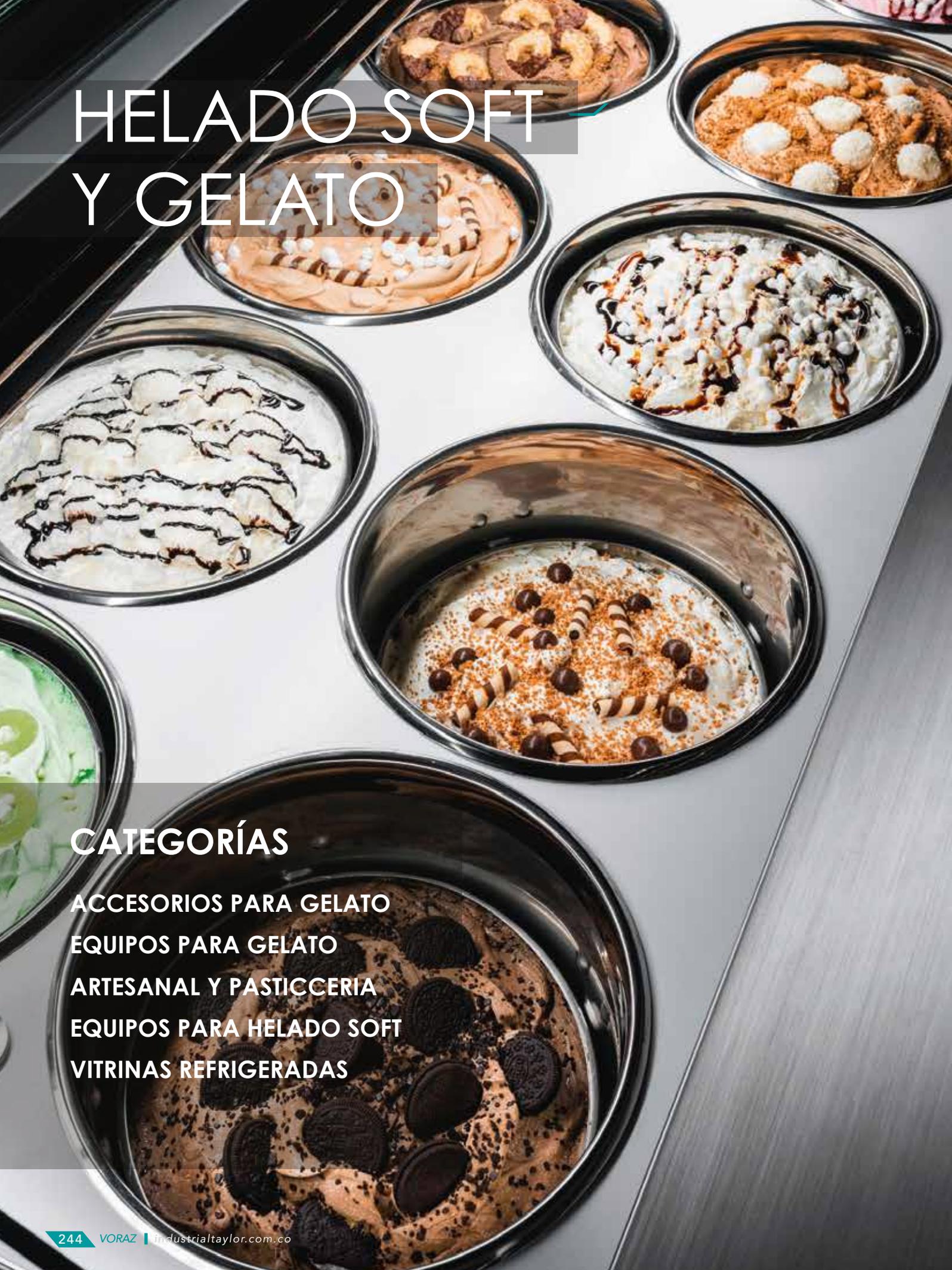
[UL5405](#)

- Plástico fácil de cortar
- Rollos de 10 pies (61 cm x 3 mt)
- Rollos de 40 pies (61 cm x 12 mt)



TAPETES ANTI-FATIGA





HELADO SOFT Y GELATO

CATEGORÍAS

ACCESORIOS PARA GELATO

EQUIPOS PARA GELATO

ARTESANAL Y PASTICCERIA

EQUIPOS PARA HELADO SOFT

VITRINAS REFRIGERADAS



TENDENCIAS DEL MUNDO DOLCE

Es importante para la industria del food service estar al tanto de las tendencias y la forma como el mercado se mueve día a día, no sólo hacia alimentos más saludables y la tendencia light, sino cómo esto se está viendo afectado por toda una era digital en donde las marcas y productores de alimentos divertidos como el helado pueden usar ahora herramientas de marketing que impacten de manera directa la experiencia de felicidad del cliente.

A continuación podrá observar algunas de las tendencias que están moviendo el mercado del food service, en especial el de postres.

1

TECNOLOGÍA COMESTIBLE

La utilización de la tecnología en la implementación y en el desarrollo de la marca ha sido una de las herramientas más importantes, ya que la forma en que consumimos, tanto tecnología como los propios alimentos, ha cambiado. Utilizamos variadas aplicaciones para controlar nuestro peso, comprar o solicitar domicilios, incluso la realización de reservas.

2

TRANSPARENCIA

La claridad y la transparencia en la manera como se reciben los ingredientes y se preparan los alimentos son importantes para el cliente, esto recupera la confianza en los consumidores y complementa de manera directa toda la tendencia que ronda en la comida light y saludable.

3

PRODUCTOS ECOLÓGICOS Y SOSTENIBLES

Mientras que la industria del food service realiza más filtros en los controles alimentarios, la demanda de productos ecológicos va en aumento, esto siguiendo tendencias saludables que permitan el consumo saludable de alimentos.

4

LA PRESENTACIÓN

El enfoque ecológico y saludable debe no solo reflejarse en los ingredientes y los procesos por los que se producen estos apetecibles postres, sino también en la presentación, esta debe impactar y transmitir una experiencia desde el mismo producto hasta su empaque y publicidad.



cattabriga

It's Gelato time

EL GELATO ARTESANAL

MANTECADOR STARGEL 8

STARGEL 8

- Cantidad por ciclo de 5 - 8 kg
- Cantidad por hora 42 - 60 lt
- Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia
- Dimensiones AxAxA 50x73x140



MANTECADOR MULTIFREEZE 18 PRO

MULTIFREEZE 18 PRO

- Cantidad por ciclo de 2,5 - 18 kg
- Cantidad por hora 21 - 150 lt
- Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia
- Dimensiones AxAxA 60x84x137



PASTEURIZADOR ELECTRÓNICO EASY MIX

EASY MIX 60 PLUS

- Cantidad por ciclo de 20 - 60 l
- Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia
- La combinación de resistencias y gas caliente permite realizar el ciclo de pasteurización en un tiempo breve
- Dimensiones AxAxA 39x85x103



MÁQUINA MULTIFUNCIONAL

MASTERCHEF 12 - 12 Litros

MASTERCHEF 20 - 20 Litros

- Carga superior y vaciado frontal
- Portín de extracción con medidas de seguridad
- Máquina de helado





cattabriga

PASTEURIZADORA Y MANTECADORA COMPACTA VARIO 8 SILVER

COMPACTA VARIO 8 SILVER

- Cantidad por ciclo de 1,5 - 8 kg
- Cantidad por hora 14 - 68 lt
- Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia
- Máquina Helado



PASTEURIZADORA Y MANTECADORA COMPACTA 6

COMPACTA 6

- Cantidad por ciclo de 3 - 8 kg
- Cantidad por hora 28 - 63 lt
- Máquina Helado



PASTEURIZADORA Y MANTECADORA COMPACTA VARIO 4 SILVER

COMPACTA 4 SILVER

- Cantidad por ciclo de 1,5 - 4 kg
- Cantidad por hora 18 - 27 lt
- Máquina Helado



MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA CREMA CHANTILLY

LUCKY PANNA K

- Capacidad: 2 litros
- Cantidad por hora: 50 Kg
- Dimensiones AxPxX 22x52x46



EQUIPOS PARA GELATO ARTESANAL Y PASTICCERIA



MANTECADORES HORIZONTALES

C118 - Capacidad: 11.7 lt, 3 fases

- Totalmente automáticas
- Configuración que permite al operador personalizar el producto de acuerdo a una receta específica



MÁQUINA PARA HELADO ARTESANAL

104

- Acero inoxidable
- Cronómetro de control
- Capacidad: **2.9 lt**



PASTEURIZADORES

CH04 - Capacidad 60 lt

Permite al operador incorporar un proceso en caliente que mejora la estabilidad de la mezcla, asegura una textura rica y cremosa, y mantiene la calidad de los productos congelados en la vitrina



CONGELADOR PARA GELATO SUAVE DE SURTIDO CONTINUO

2 tolvas - 20 qt (18.9 lt)

- Las luces indican cuando hay un bajo nivel de mezcla en la tolva
- El motor de la batidora no girará si la puerta no está en su sitio. Protectores para dedos instalados en la abertura de la puerta surtidora





TDM

VITRINA REFRIGERADA

1. [TDM-DZ-48-GE](#)
2. [TDM-R-48-GE](#)

- Mantiene una temperatura ideal de 3.3°C a 4.5°C para productos de pastelería más frescos
- Dos puertas de acceso traseras deslizantes de cristal
- 6 parillas
- Cristal curvo frontal
- Refrigerante R290



1.



2.



ORION

LÍNEA KOREIA

Koreia es un sistema de productos ricos en formas y contenidos. El elegante diseño riguroso es sinónimo de funcionalidad y belleza. Ligereza de un ala que se abre, para ofrecer la máxima libertad de movimiento y una mayor funcionalidad.



vintage POZZETTO

High Quality



Con la fiabilidad de las tecnologías resultantes directamente de los sistemas para el gelato profesional.

LA LIBERTAD DE INVENTAR TU PROPIO ESTILO

Pozzetto Vintage está disponible en versiones con 4, 6, 8 y 10 sabores, con o sin vitrina transparente. Puede personalizar el banco y elegir cualquier color de la gama Lacado RAL, y completar con la serie de tapas propuestas por BRX.



CONGELADOR PARA GELATO TIPO POZZETTI

MADERA



PEACE

BAN

SUPERFICIE SOLIDA



PEACE

BAN

ACERO INOXIDABLE



TIT

BELL

STEEL



CONGELADOR HORIZONTAL PARA HELADO DE 4 SABORES

[E4368S2100](#)

- Temperatura -20°C -5°C
- Gas refrigerante R290
- Clase climática 4 (30°C-55%HR) G3
- Tamaños (an x pro x alt) 720 x 661 x 976 mm
- Volumen neto 130,00 L
- Volúmen bruto 146,00 L
- Fuerza 260,00W
- Consumo 2,21 kWh/24h



CONGELADOR HORIZONTAL PARA HELADO DE 6 SABORES

[E4369S2100](#)

- Temperatura -20°C -5°C
- Gas refrigerante r290
- Clase climática 4 (30°C-55%hr) g3
- Tamaños (ach x prf x alt) 1045 x 661 x 976 mm
- Volumen neto 220,00 l
- Volúmen bruto 240,00 l
- Fuerza 310.00w
- Consumo 4,79 kwh/24h



CONGELADOR HORIZONTAL PARA HELADO DE 8 SABORES

[E4370S2100](#)

- Temperatura -20°C -5°C
- Gas refrigerante R290
- Clase climática 4 (30°C-55%HR) G3
- Tamaños (ach x prf x alt) 1180 x 724 x 976 mm
- Volumen neto 245,00 L
- Volúmen bruto 305,00 L
- Fuerza 350,00W
- Consumo 5,90 kWh/24h



VITRINA DE HELADO MIRABELLA H DE 7 SABORES

[E1429M1300](#)

- Clase climática 7/L1 (35°C-75%HR)
- Descongelación por gas caliente
- Fabricado con un 95 % de materiales reciclables
- Respetuoso con el medio ambiente: Gas R290



VITRINA DE HELADO DE 9 SABORES MIRABELLA H

[E1430M1400](#)

- Clase climática 7/L1 (35°C-75%HR)
- Descongelación por gas caliente
- Fabricado con un 95 % de materiales reciclables
- Respetuoso con el medio ambiente: Gas R290





HAY MUCHOS LUGARES DONDE DISFRUTAR TU GELATO

Gracias a las ruedas, el mostrador de helados es fácil de mover y se puede colocar fuera de su tienda. Creado para inspirar, animar un lugar, para combinar con cualquier tipo de situación.

ACCESORIOS PARA GELATO



CUCHARAS PORCIONADORAS

- Cucharas porcionadoras con mecanismo, modelo 78
- Acero inoxidable
- Mango de agarre seguro y resorte en acero de alta resistencia para un exacto porcionamiento
- Variedad de colores y tamaños



CUCHARAS Y ESPÁTULAS PARA HELADERÍA

- Transfieren el calor de la mano de la manija de aluminio al tazón o pala
- Cucharas en aluminio anodizado o aluminio antiadherente
- Exclusivo anticongelante
- Pueden ser personalizadas



DISPENSADOR DE ESPUMAS Y CREMA CHANTILLY

- [31590001](#) - Capacidad: ½ lt
- [1160008](#) - Capacidad: 1 lt
- [CAPSULAS](#) - Caja de 24 cápsulas



EL NEGOCIO DEL HELADO

CONVIERTA CUALQUIER ESPACIO PEQUEÑO EN UN GRAN CENTRO DE BENEFICIOS

Usted puede convertir cualquier espacio pequeño en un centro de beneficios enorme. Todo lo que necesita es un poco de imaginación y planificación. Ya sea que usted este buscando iniciar un nuevo negocio o expandir el menú de su negocio actual, siga éstos cinco simples pasos para determinar cómo puede lograrlo:

1

Examine su sitio y mida el espacio que está disponible para aumentar las ganancias.

2

Examine el perfil de su cliente actual y el de su cliente potencial para que coincida con los productos adecuados.

3

Cree una proyección de ganancias para su negocio basado en el tráfico de clientes.

4

Identifique los conceptos de productos y recetas, las oportunidades de comercialización y equipamiento.

5

Instale equipos de calidad. Los equipos de Taylor® están diseñados con sus necesidades en mente.



- Tapa de diseño integrada: Numero reducido de piezas que disminuye el riesgo de partes perdidas
- Palanca de drenaje ergonómica, fácil de agarrar, con cierre automático
- Ajuste de drenaje oculto: reduce el riesgo de que los operarios traten de manipularlo, lo cual puede afectar la capacidad
- Acceso fácil al filtro frontal: facilita la limpieza para un funcionamiento óptimo
- Ciclo de tratamiento térmico (para modelos C708, C709, C716 y C717): eleva la temperatura de la mezcla lo suficiente para destruir las bacterias. La máquina completa un ciclo de tratamiento térmico de manera correcta como mínimo una vez cada 24 horas. Este ciclo consiste en tres fases:

1. Calentamiento, 2. Retención de temperatura, 3. Enfriamiento





VENTAJAS DEL HELADO SOFT



1 EL HELADO ES UN ALIMENTO SANO

- Contenido de grasa: 3-6% y además el helado de yogurt no contiene azúcar.
- El helado es fuente de calcio, proteínas y vitaminas.



2 EL HELADO ES EL POSTRE IDEAL

Para cualquier ocasión, para todo tipo de público y en cualquier época del año.



3 PERMITE UN MENÚ VARIADO

Malteadas - Mix con frutas y toppings
Sundae con toppings - Frapeados
Smoothies - Copas especiales



4 NEGOCIO DE INCREIBLE RENTABILIDAD

El costo es solo del 30% aumentando en retorno de la inversión.



5 MATERIAS PRIMAS DE MEJOR CALIDAD

Industrial Taylor ofrece un portafolio completo de bases para helado soft (Pronto Helado y Pronto Yogurt) y toppings naturales.

FÁCIL DE

UBICAR

EN PUNTOS

ESTRATÉGICOS



UN NEGOCIO RENTABLE TODO EL AÑO

Es fácil hacer helado soft y frozen yogurt. Comience con una máquina Taylor®, agregue la mezcla de su preferencia y en unos minutos estará listo para servir, cuando sus clientes lo quieran! La tecnología de Taylor® produce una calidad constante servida tras servida. Es por eso que las máquinas Taylor® se utilizan con mayor frecuencia cada día que cualquier otra marca en el mundo.

LA HERRAMIENTA:



MODELOS CON AUTO- PASTEURIZACIÓN

- Garantizan la calidad microbiológica de la mezcla y cero desperdicio.
- Se lavan cada 14 días, lo que se traduce en ahorros en agua, detergente, lubricante y mano de obra.

TAMAÑO COMPACTO

Que permite ubicarla en lugares premium, en pocos m² y con el mejor rendimiento.

CICLO DE TRATAMIENTO TÉRMICO

- Eleva la temperatura de la mezcla para destruir las bacterias.
- 3 fases: calentamiento, retención de temperatura, enfriamiento.

LA MÁS ALTA PRODUCTIVIDAD

Hasta 400 conos de 100 gramos cada hora.

LA MEJOR EFICIENCIA

- Modalidad de espera:
- En los largos períodos sin uso, mantiene el producto a una temperatura segura en la tolva de mezcla y el cilindro refrigerante.
 - 40% más eficiente en el uso de la energía.

Modelo	Tratamiento Térmico	Bomba	No. de Tolvas	Prod. Conos 100 gr/h por boquilla	Impacto Conos 100 gr/h por boquilla	Características operacionales y beneficios
SOBREMESA						
C706			1	426	40+	<ul style="list-style-type: none"> - Helado cremoso de un solo sabor - Tratamiento térmico de gas caliente (C708 / C709) - Mostrador
C707			1	284	25+	<ul style="list-style-type: none"> - Bomba que dosifica la cantidad exacta de aire (C706 / C708) - Alta capacidad - Opción de carro
C708			1	426	40+	<ul style="list-style-type: none"> - Opción de ducto para descargue superior de aire - Tecnología CROWN®
C161			2	150+	25+	Sistema independiente de refrigeración en la tolva. 2 opciones de sabores + combinado
C723			2	199	25+	Sistema independiente de refrigeración en la tolva. 3 opciones de sabores. Opción de carro Tecnología CROWN®
PEDESTAL						
C712			2	426	40+	<ul style="list-style-type: none"> - Dos sabores - ofrece opciones de combinación
C713			2	284	25+	<ul style="list-style-type: none"> - Alta capacidad: cubre las necesidades de aplicaciones de gran volumen - Estilo redondeado para limpieza fácil - Adecuadas para espacios estrechos
C716			2	426	40+	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnología CROWN®
C152				102	4	<ul style="list-style-type: none"> - Luces indicadoras de nivel de mezcla - Cilindro congelador de 1.4 lt - Tanque de reserva de 7.6 lt - 1 boquilla

COMIDA DIVERTIDA

CATEGORÍAS

ALGODÓN DE DULCE

CREPES

CRISPETAS

GRANIZADOS

PERROS CALIENTES

RASPADOS





SERVICIO RÁPIDO

3 minutos son suficientes para preparar un crepe así mismo los clientes tienen la oportunidad de ver como su orden se va haciendo realidad.

PARA TODO PÚBLICO

La perfecta alternativa para ejecutivos, universitarios, jóvenes o personas que no disponen de mucho tiempo para comer.

AUTÉNTICO!

Deje volar su imaginación y convierta su negocio en un auténtico punto de creación en vivo de crepes. Deslumbré a sus clientes con variados y diferentes sabores, todo en un mismo punto!

ALIMENTOS BIEN ELABORADOS

Espacio suficiente para almacenar sus ingredientes y así poder ofrecer una solución rápida y confiable a la hora de cumplir con las normas de higiene.



Carro ½ Luna con Parasol [KAFC01](#)

CREPERA DE LUJO A GAS

[CTRH4MA-KR](#)

- Chasis en acero inoxidable; placas de fundición en acero de ø 40 cm
- Encendido piezoeléctrico; regulación termostática
- Alimentación de gas butano, propano o natural



CREPERA DE LUJO ELÉCTRICA

[CTRO4AA-KR](#)

- Chasis en acero inoxidable; placas de fundición en acero de ø 40 cm
- Interruptor de encendido/apagado; piloto de conexión a la red; piloto de calentamiento
- Regulación termostática de 50°C a 300°C



ACCESORIOS PARA CREPERAS

PIEDRA ABRASIVA

[APA1](#)



ACCESORIO DE ENGRASE

[ATE1 / ATE2](#)



KIT DE ACCESORIOS PARA MASA

[AKE84](#)



ESPÁTULA

[ASI35](#)



SOLUCIONES COMPLETAS CRISPETAS

GOLD MEDAL

CRISPETERA ANTIGUA

[2660GT](#) - Crispetera Antigua
[2015](#) - Carro para Crispetera

- Capacidad: **6 oz**
- Compuerta que permite servir de manera rápida y cómoda
- Sistema de cocción en acero inoxidable



GRANIZADO

BUNN Quality Since 1840

ULTRA-2

- 2 tanques de 11.4 litros c/u
- Sistema reversible de mezcladores que permite un rápido congelamiento del producto
- Ideal para preparar granizados, frapés, cocteles y helados



SERVER

DISPENSADOR DE SALSAS CALIENTES

[81140](#)

- Acero inoxidable
- Capacidad: **2,8 lt**
- Ración máxima de 1 oz (30 ml), ahora ajustable en incrementos de 1/8 oz (3.7 ml)



CENTRO DE CRISPETAS 3 EN 1 LOBBY MASTER

[2618](#)

Vagón de merchandising que incluye:

- [2626](#) - Equipo caramelizador de 2 ½ gl y sistema integrado de enfriamiento
- [2552](#) - Crispetera de **12/14 oz**
- [2346](#) - Estación para cobertura de queso



ELMecco

[FC-1](#) / [FC-2](#) / [FC-3](#)

- Máquinas multifuncionales para mezclar y dispensar
- 1, 2, ó 3 tanques de 12 litros c/u



Crathco® BY GRINDMASTER®

DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS

- [D15-4](#) - 1 tanque de 5 gl (18 lt)
- [D25-4](#) - 2 tanques de 5 gl (18 lt) c/u
- [D35-4](#) - 3 tanques de 5 gl (18 lt) c/u
- [E29-4](#) - Mini, 2 tanques de 2.4 gl (9 lt) c/u
- [E49-4](#) - Mini, 4 tanques de 2.4 gl (9 lt) c/u

- Tapa con aislamiento y esquinas curvas
- Fabricada en Lexan, un material extra fuerte y con protección UV
- Construcción en acero inoxidable
- Paneles laterales y bandejas en plástico



SOLUCIONES COMPLETAS PERROS CALIENTES



ASADOR DE RODILLOS PARA SALCHICHAS

[40820](#) / [40821](#) / [40822](#) Asadores de Rodillos
[40823](#) / [40824](#) Protectores

- Acero inoxidable
- Rotación 360° de los rodillos que provee un calentamiento homogéneo y un mercadeo efectivo
- Bandeja recoge-gotas removible
- Protectores transparentes disponibles



ASADOR DE RODILLOS PARA SALCHICHAS

[30SC](#) (30 salchichas)

- Acero inoxidable
- Bandeja de goteo removible
- 2 motores de trabajo pesado



ASADOR DE RODILLOS PARA SALCHICHAS

[HDR0005-IND](#)
[HDR0009-IND](#)

-Control doble, que permite utilizar los 5 rodillos delanteros o los 6 traseros de forma independiente, o los 11 rodillos juntos

-Control de temperatura variable para asar fácilmente salchichas.

-Equipado con una bandeja de grasa extraíble para facilitar la limpieza.



RASPADOS



MÁQUINA PARA RASPADO

[1002](#)

- Gabinete inferior construido en aluminio y superior en acero inoxidable
- Parte frontal y laterales en vidrio, con dispensador externo de conos
- Puerta de acceso por la parte posterior
- Bandeja interior con drenaje central



ALGODÓN DE DULCE

MÁQUINA DE ALGODÓN DE DULCE

[3943](#) - Cubierta

[3149](#) - Carro

[3017](#)- Máquina de Algodón de Dulce ECONO-FLOSS®

- Soporta hasta 60 libras de producto para entregar algodón de dulce
- Ideal para lugares con poco espacio, 2 ruedas
- Recipiente de 64 cm. de diámetro
- Incluye espaciador en acero inoxidable
- La máquina de algodón, cubierta y carro se venden por separado
- Viene con el grafico "Cotton Candy"



BEBIDAS NATURALES

CATEGORÍAS

EXPRIMIDORES

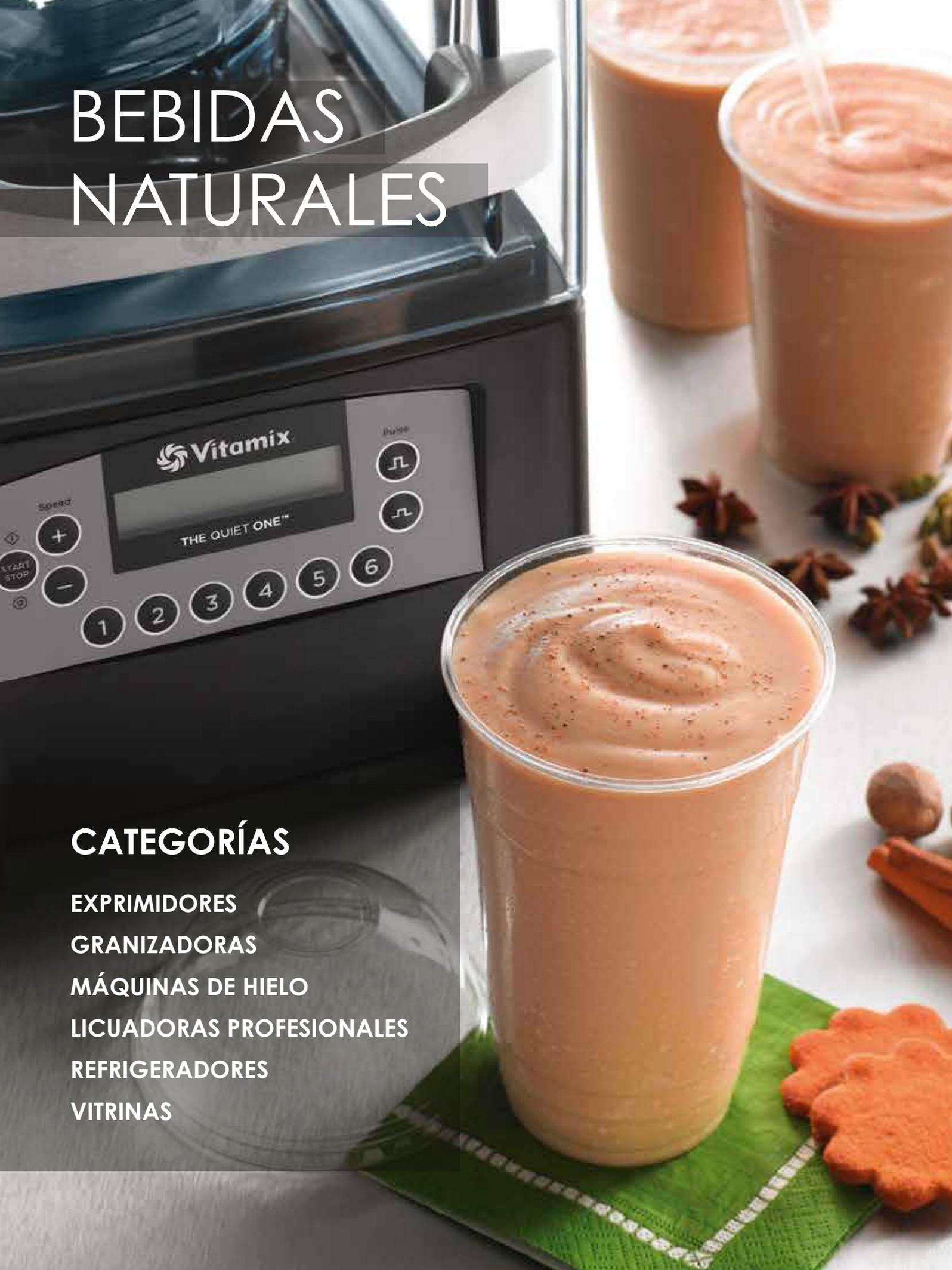
GRANIZADORAS

MÁQUINAS DE HIELO

LICUADORAS PROFESIONALES

REFRIGERADORES

VITRINAS



HABITACIONES

SEGMENTOS

HOTELES





DOMETIC HOTEL SYSTEMS CONFORT DE PRIMERA CLASE



La tecnología de refrigeración silenciosa es la piedra angular de la posición de Dometic® como líderes mundiales en el suministro de miniBares para hoteles.

El "secreto" detrás de su éxito es una combinación exclusiva de especialistas en know-how, tecnología de punta, espíritu emprendedor y diseño innovador.

MÁS DE 40 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA HOTELERA

Una amplia gama de productos: mini-Bares para cualquier tipo de habitación, huésped, necesidad y presupuesto; cajas fuertes, bodegas profesionales para la conservación del vino y equipos para estancias prolongadas en hoteles.

Los Mini-Bares Dometic® usan un refrigerante natural, una solución de agua y amoníaco de funcionamiento silencioso, para no molestar a los huéspedes.

Calidad de fabricación europea. Todos los centros de producción Dometic® cuentan con los certificados ISO 9001 e ISO 14001.

Con el sistema patentado Fuzzy Logic Energy Control, presentan los niveles homologados más bajos de consumo energético de todos los mini-Bares con tecnología de absorción, ya que reducen los costos energéticos en un 50% y más.

LÍNEA DE MINI-BARES

MINIBAR DE CAJÓN

[DM50F](#) - 45 Litros, para panel proporcionado por el hotel

[DM 50D NTE](#) - 50 Litros

- Perfecto para habitaciones de hotel
- Este cajón refrigerado cuenta con un panel frontal removible que puede combinarse maravillosamente con la decoración del hotel.
- Con su conveniente acceso deslizable y bajo consumo establece un nuevo estándar en términos de rendimiento de enfriamiento!



SOLUCIONES COMPLETAS PARA HABITACIONES

DOMETIC

MINIBAR DE 40 LITROS

[RHH449LDAG](#)

- Tecnología de refrigeración completamente silenciosa que no molestará a los huéspedes
- Puerta de vidrio de marco completo que fomenta el consumo y contribuye a aumentar los beneficios
- Descongelación automática



MINIBAR DE 40 LITROS

[RH449LD](#)

- Diseño moderno
- Funcionamiento completamente silencioso
- Bajo consumo de energía
- Calidad superior y de fácil uso
- Una solución perfecta para las habitaciones de hotel



FRIGORÍFICO DE ABSORCIÓN DE 61 LITROS

[RF60](#)

- Funcionamiento silencioso: no tendrá molestias con su nevera
- Bloqueo de puerta seguro con opción de ventilación
- Ofrece una alta potencia de refrigeración
- Dos bandejas de puerta que maximizan el almacenamiento
- Estantes ajustables que ofrecen flexibilidad



FRIGORÍFICO DE COMPRESOR DE 64 LITROS

[MDC65](#)

- Bloqueo doble patentado con opción de ventilación
- Apto para alimentación por energía solar
- Colocación flexible de las bisagras y del bloqueo, a izquierda o derecha.
- Capacidad de 64 l con un compartimento congelador independiente de 10 l



CAJAS DE SEGURIDAD

- Tamaño Compacto
- Sistema de cierre mecánico y automático
- Puertas y marcos cortados con láser
- Acceso de emergencia: llave maestra y código maestro o web REOS
- Dispositivo LED Luminoso
- Espacio mínimo para almacenar portátiles



[MD361L](#)



SOLUCIONES COMPLETAS PARA HABITACIONES

Hamilton Beach



[HCR400](#)
Radio Despertador AM/FM,
adaptable a MP3



[HDC200B](#)
Cafetera



[HDC500B](#)
Cafetera



[HHD600](#)
Secador Negro



[8300B](#)
Secador Negro
con Base



[HIR200R](#)
Plancha



[HIO100](#)
Organizador de plancha



[17515](#)
Plancha



JERDON *style*

SECADORES DE PELO

[JHD63](#)

- 1600w



CAFETERA PARA 4 TAZAS

[CM430WD](#)

- Brew Pause®, función para verter la mitad del ciclo
- Diseño compacto
- Apagado automático

PLANCHA

[J513W](#)



ESPEJO CIRCULAR

[JP3030CF](#)

- 1875w



BASE PARA PLANCHA

[JD84](#)





CARROS PARA AMA DE LLAVES Y LIMPIEZA

UN COMPLETO SISTEMA DE SOLUCIONES PARA LA LIMPIEZA Y ASEO EN LA INDUSTRIA HOTELERA

- Carros de limpieza y carros de servicio, con postes de aluminio y estantes moldeados, diseñados especialmente para durar y con apariencia elegante. Con ruedas giratorias que no marcan el piso
- Rápida y segura al reducir las salpicaduras, separando el agua sucia de la limpia y reduciendo el uso de agua y químicos
- Paños de microfibra HYGEN™ que aseguran la mejor absorción y recolección de virutas



DISPENSADORES DE PAPEL



DISPENSADOR DE SERVILLETAS

Venue™

H5000STBK

La línea Venue™ de San Jamar® presenta una nueva dimensión en dispensadores de servilletas al combinar un atractivo y versátil diseño y al reducir el **desperdicio de servilletas hasta en un 30%**!

- **Económico:** Los ahorros en su operación serán considerables
- **Ahorre espacio:** Pequeño en tamaño pero grande en capacidad
- **Ecológico:** Reduce el desperdicio de papel y es apto para utilizarse con servilletas de papel reciclado



DISPENSADOR DE PAPEL

T1490TBK

Smart System Plus, lo último en flexibilidad de dosificación. Un sensor inteligente que permite que la salida del papel sea más rápida y controlada, gracias a su dosificación autoajutable.

Capacidad:

- 1 rollo de 8" (220 mm)
- 8 rollos de $\frac{1}{2}$ " (215 mm) y 4" (100 mm)



MOBILIARIO

SEGMENTOS

BANQUETERÍA Y EVENTOS

HOTELERÍA

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

OFICINAS

RESTAURANTES

SOLUCIONES COMPLETAS MOBILIARIO



SICO® es el líder mundial en productos plegables y móviles que ayudan a nuestros clientes a optimizar y obtener el máximo rendimiento en el uso de sus espacios. La ingeniería y la fabricación de calidad superior de nuestros productos cuenta con el respaldo de un importante programa de garantía y servicio al cliente. Algunos de los productos fabricados y distribuidos por SICO® son: pistas de baile portátiles, mesas plegables y móviles, armarios térmicos, carros portaequipajes, gradas para coro, camas supletorias, barreras de contención y camas abatibles de diseño exclusivo.

MESA 3 EN 1

Almacenamiento compacto permite ahorrar espacio

- Aumenta la capacidad entre los soportes de las patas para dar mayor espacio al usuario
- El nuevo marco de tubo ovalado de SICO ofrece un toque de elegancia, ofreciendo resistencia y estabilidad
- Las tapas de los extremos de la viga de soporte se fijan con un exclusivo sistema de vástago y tuerca para asegurar que no se suelten



Opcional:

Conectores para unir mesas fáciles de operar



MESA MULTIAPP

Úsela para servicio de alimentos, exhibidores equipos audiovisuales, y muchas aplicaciones mas

- Movilidad: no necesita caddie. Una sola persona puede deslizar fácilmente la mesa
- El borde del mesón en Armor Edge® de SICO es prácticamente indestructible
- Opcional: ojales pasa-cables. Una excelente mesa de computación con ruedas. Cumple con las normas de la Asociación Internacional de Centros de Conferencias



Tornillo hexagonal de seguridad para fijar la mesa



MESA GRADUATE

Diseñada para aumentar la interacción de los estudiantes

- Aumenta la capacidad de puestos hasta entre 15% y 20% en comparación con mesas y sillas separadas
- Perfecto para todos los niveles desde preescolar hasta secundaria
- La mesa ofrece amplia capacidad hasta para 12 estudiantes



Forma ovalada u octagonal



SOLUCIONES COMPLETAS MOBILIARIO

SICO

MESA FLT



Mesones disponibles en laminado de alta presión o madera con contrachapado.

- Tratamiento de trabajo extra-pesado SICO Armor-Edge® tiene una comprobada trayectoria de durabilidad
- Topes duros y flexibles protegen el acabado de las patas en la posición doblada
- Las patas se sostienen anidadas entre sí en la posición doblada
- "Modesty panel" para configurar aúfonos para conferencias
- Diseño y acabados para uso sin mantel



SOCIALIZER



Tres opciones de mesa en una

- Una mesa de una sola altura diseñada para eventos donde los usuarios permanecen de pie
- No requiere de caddie cargador
- Una sola persona puede deslizar la mesa fácilmente. No hay que levantar, ni hay partes sueltas para ensamblar (o que se puedan perder)



MESA PARA BANQUETERÍA



Gracias a sus dos áreas de trabajo continuas, esta nueva elegante mesa de trabajo solucionará todas sus necesidades de servicio de comidas

- **Facilidad de operación:** Se desliza suavemente a las zonas de servicio y se dobla ordenadamente en su posición de almacenamiento
- **Diseño elegante:** Un nuevo marco ovalado que ofrece resistencia, estabilidad y estilo. No requiere faldones
- **Diseño verde:** esta mesa ha sido diseñada para usar sin linos
- **Versátil:** Se puede usar como mesa de recepción, exhibidor o barra de comidas



PACER



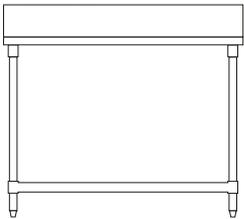
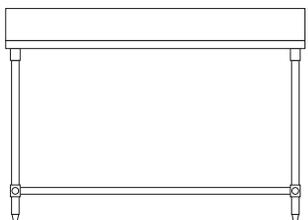
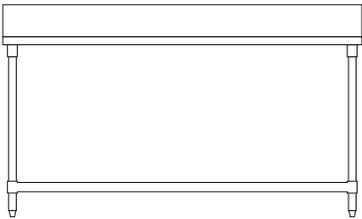
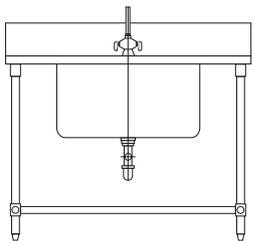
Diseñadas para minimizar el trabajo de alistamiento, almacenamiento y desmantelamiento

- Las mesas se doblan y deslizan rápidamente desde y hacia la zona de almacenamiento al momento en que se necesitan
- Tienen sus propias ruedas incorporadas, los mesones no están sometidos a la manipulación constante de las mesas plegables convencionales
- Fácil almacenamiento de dos en dos que permite alistarlas rápidamente
- Genera ahorro en tiempo y mano de obra



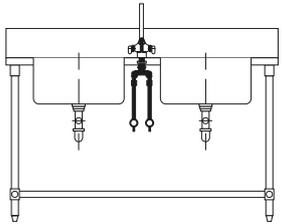
SOLUCIONES COMPLETAS CARPINTERÍA METÁLICA



TIPO DE MESA	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
<p>MESA CON BACKSPASH Y ENTREPAÑO TIPO: ML</p> 	<p>JNTE-12070B15CS</p> <p>JNTE-12070B15SS</p> <p>JNTE-12070CS</p> <p>JNTE-12070SS</p>	<p>Mesa con Backsplash, calibre 16 1200 mm x 700 mm x (900+160 mm)</p> <p>Mesa con Backsplash y Entrepaño, calibre 16 1200 mm x 700 mm x (900+160 mm)</p> <p>Mesa Plana, calibre 16 1200 mm x 700 mm x 900 mm</p> <p>Mesa Plana con Entrepaño, calibre 16 1200 mm x 700 mm x 900 mm</p>
<p>MESA CON BACKSPASH Y REFUERZO TRANSVERSAL TIPO: ML</p> 	<p>JNTE-15070B15CS</p> <p>JNTE-15070B15SS</p> <p>JNTE-15070CS</p> <p>JNTE-15070SS</p>	<p>Mesa con Backsplash, calibre 16 1500 mm x 700 mm x (900+160 mm)</p> <p>Mesa con Backsplash y Entrepaño, calibre 18 1500 mm x 700 mm x (900+160 mm)</p> <p>Mesa Plana, calibre 16 1500 mm x 700 mm x 900 mm</p> <p>Mesa Plana con Entrepaño, calibre 18 1500 mm x 700 mm x 900 mm</p>
<p>MESA CON BACKSPASH Y ENTREPAÑO TIPO: ML</p> 	<p>JNTE-18070B15CS</p> <p>JNTE-18070B15SS</p> <p>JNTE-18070CS</p> <p>JNTE-18070SS</p>	<p>Mesa con Backsplash, calibre 16 1800 mm x 700 mm x (900+160 mm)</p> <p>Mesa con Backsplash y Entrepaño, calibre 18 1800 mm x 700 mm x (900+160 mm)</p> <p>Mesa Plana, calibre 16 1800 mm x 700 mm x 900 mm</p> <p>Mesa Plana con Entrepaño, calibre 18 1800 mm x 700 mm x 900 mm</p>
<p>MESA CON FREGADERO TIPO: ML</p> 	<p>JSE1-1207025LB15CS</p> <p>JSE1-1207040NB15CS</p>	<p>Mesa con Fregadero, calibre 16 1200 mm x 700 mm x 900 mm</p> <p>Mesa con Fregadero, calibre 16 1200 mm x 700 mm x 900 mm</p>

SOLUCIONES COMPLETAS CARPINTERÍA METÁLICA



TIPO DE MESA	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
<p>MESA CON BACKSPASH Y REFUERZO TRANSVERSAL TIPO: ML</p> 	<p>JSE2-1207025NB15CS</p> <p>JSE2-1507025NB15CS</p>	<p>Mesa con doble Fregadero 1200 mm x 700 mm x 900</p> <p>Mesa con doble Fregadero 1500 mm x 700 mm x 900</p>
<p>REPISA DE SOPORTE TRIPLE TIPO: ML</p> 	<p>JWSE-12030BS</p> <p>JWSE-15030BS</p> <p>JWSE-18030BS</p>	<p>Repisa x 1.20, acero inoxidable 304, calibre 18</p> <p>Repisa x 1.50, acero inoxidable 304, calibre 18</p> <p>Repisa x 1.80, acero inoxidable 304, calibre 18</p>

LA REALIDAD SOBRE EL ACERO INOXIDABLE

301

Éste es el acero inoxidable "17/6" hecho de hierro más un 17% de cromo y un 6% níquel. Debido a que la serie 301 tiene menos níquel, es más resistente, pero más propensa a agrietarse si se le da forma demasiado drásticamente.

304

El acero inoxidable 304 está formado principalmente por hierro más un 18% de cromo y un 8% de níquel. Esta fórmula proporciona una combinación equilibrada de firmeza más una resistencia superior a la corrosión y a la manchas causadas por las comidas ácidas. El acero inoxidable 304 se especifica en más del 50% de todos los productos para servicio de alimentos.

201

El acero inoxidable 201 está compuesto por hierro más un 17% de cromo y un 4.5% de níquel. Esta fórmula tiene un 6.5% de manganeso para sustituir parcialmente el bajo contenido de níquel. Esta sustitución es más económica de producir, pero ofrece una resistencia a la corrosión levemente inferior.

430

Esta categoría de acero inoxidable contiene un 17% de cromo y poco o nada de níquel. La falta de níquel hace que esta fórmula presente dificultades para darle forma y es más susceptible a la corrosión que el acero inoxidable serie 300.

LAVANDERÍA PROFESIONAL

SEGMENTOS

HOTELERÍA

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS

INDUSTRIA FARMACÉUTICA

LAVANDERÍAS COMERCIALES

LAVANDERÍAS INDUSTRIALES



LAVADORA PROFESIONAL MYPRO

[WE170P/V](#)

Diseñada especialmente para pequeños negocios

- Procesa toda la ropa en una sola lavada gracias a sus generosos 8 kg de capacidad
- Ahorra dinero y energía con su Clase A+++
- Hasta 3 veces más de vida útil comparado con máquinas domésticas
- Dos veces más rápida que las lavadoras domésticas

Especificaciones

Capacidad de lavado, kg	8
Eficiencia de energía	A+++
Índice de eficiencia de energía, %	>36

Información de Consumo

Tiempo total por ciclo	70
Consumo de energía, kWh	0.7
Consumo de agua (fría) litros	65



SECADORA PROFESIONAL MYPRO

[TE120](#)

Diseñada especialmente para pequeños negocios

- Procesa toda la ropa en un solo ciclo gracias a sus generosos 8 kg de capacidad
- Reduzca los gastos con un eficiencia de condensación con calificación A y una eficiencia de energía calificación B
- Hasta 3 veces más de vida útil comparado con máquinas domésticas
- Menos vibración y ruido por su diseño de sistema de transmisión

Especificaciones

Capacidad de secado, kg	8
Eficiencia de energía	B
Eficiencia de condensación	A(>90%)

Información de Consumo

Tiempo total por ciclo	129
Consumo de energía, kWh	4.88
Consumo anual de energía, kWh	560



ACCESORIOS DE LAVANDERÍA MYPRO

KIT DE APILAMIENTO MYPRO

[916093165](#)

- Este Kit de Apilamiento permite apilar de forma segura y firme la secadora sobre la lavadora myPRO
- Ahorre espacio valioso



PEDESTAL MYPRO

[914890134](#)

- Este pedestal se ajusta a las lavadoras y secadoras myPRO
- Hace más fácil y confortable la carga y descarga de ropa en los equipos de lavandería myPRO





◆ HOGAR



HOGAR

Seguridad alimentaria en la cocina

- Debemos evitar contaminar por gérmenes los alimentos por culpa de un manejo inadecuado. Suelen ser acciones muy habituales que pueden ser fuente de contaminación. Para ello, evita manipular alimentos con las manos o uñas sucias, toser o estornudar sobre alimentos, tocar con otros alimentos con las manos sin lavar tras tocar alimentos crudos, tener paños o utensilios sucios en la cocina, usar agua no potable, etc.
- Cocinar bien los alimentos es una fuente de tranquilidad. De hecho, muchos alimentos pueden estar contaminados con microorganismos, pero si los cocinamos bien, pueden ser destruidos. Para ello, los alimentos deben llegar a una temperatura mínima de 70° C en el centro del producto.
- Usa papel de cocina con alimentos ya cocinados. La razón es que pueden volverse a contaminar si entran en contacto con alimentos crudos u objetos que hayan estado en contacto con productos crudos. Son un excelente vehículo de contaminación y debemos evitarlo. Si quieres conservar alimentos cocinados, no los dejes nunca a temperatura ambiente. Consérvalos bien bajo la acción del calor (+60°C), o del frío (máximo 7°C).
- Calienta siempre la comida a temperaturas máximas, más de 70° C.
- No rompas nunca la cadena del frío.
- Si vas a consumir pescado crudo en casa, como suele pasar en verano con marinados, en vinagre, etc. congélalo primero durante varios días para destruir posibles parásitos.
- No uses otra cosa que agua potable para cocinar.



BUENAS PRÁCTICAS

CANASTILLA INFUSORA DE TE

[11213300](#)

La canastilla infusora de te Oxo cuenta con una gran capacidad para una máxima extracción de sabor y mantiene una forma que se amolda perfectamente a su taza.

Los puntos de unión de silicona que se mantienen frescos garantizan naturalidad y un sabor increíble. Este utensilio de cocina es ideal para tenerlo en el hogar.



JUEGO DE 3 BOWLS PARA MEZCLAR

[1115580](#)

Al momento de preparar tus alimentos, necesitas recipientes que te ofrezcan el espacio adecuado para hacer tus mezclas. Un bowl cumple con esta función y te brinda otros beneficios.



ORGANIZADOR DE UTENSILIOS EXPANDIBLE

[1115580](#)

Al momento de preparar tus alimentos, necesitas recipientes que te ofrezcan el espacio adecuado para hacer tus mezclas. Un bowl cumple con esta función y te brinda otros beneficios.



Cuisipro

MOLDES PARA CHUPETES HELADOS

[837442](#) - Forma Cohete

[837440](#) - Forma Velero

- Set de 6 moldes
- Quite un molde a la vez
- Conforme de 1 a 6 moldes de chupete de helado, ahorre espacio
- Palillos reutilizables con protección contra goteo



EMBUDO PARA BOTELLA 3 EN 1

[747152](#)

- Puede separarse en tres embudos especiales para trabajar con materiales de cualquier tamaño en la cocina
- El embudo pequeño está diseñado para botellas de cuello angosto, como las vinagreras o los dispensadores de jabón



CUCHARA CILÍNDRICA PARA SERVIR HELADO, COLOR BLANCO HOME

[747318](#)

Funciona con una simple acción de girar, levantar y presionar el botón para liberar. Su pala ergonómica te ayudara a cortar sin esfuerzo el helado mas duro.



Estos utensilios de líneas elegantes han sido diseñados para llevar comodidad, y estilo, a todas las cocinas. Son resistentes a las temperaturas muy altas o muy bajas.

12204 - Tenedor Tempo ranurada

- Para levantar y voltear las porciones con facilidad y comodidad
- Chapa gruesa de acero inoxidable
- Acabado brillante
- Asa ergonómica y cómoda



7112281 - Cuchara ranurada

- Acero inoxidable grueso
- Acabado brillante
- Se puede lavar en lavavajillas



7112222 - Paleta Tempo grande ranurada

- Para levantar y voltear las porciones con facilidad y comodidad
- Asa ergonómica
- Con ojal para colgar el utensilio
- Se puede lavar en el lavavajillas



RECIPIENTE PARA HIERBAS COMPACTO

- 747158** - alto 220 mm, frente: 95 mm, fondo: 95 mm
- 747134** - alto 240 mm, frente: 123 mm, fondo: 123 mm

- La bandeja se apoya sobre soportes interiores, lo que permite manipular convenientemente las hierbas
- La bandeja flotante sostiene fácilmente los manojos de hierbas, para sacar la cantidad justa con comodidad
- Los tallos se mantienen sumergidos en agua, por lo que se conservan más frescos e hidratados que con sólo refrigeración



CORTADOR DE HIERBAS INALÁMBRICO

747190

- El botón pulsador permite un mayor control de los cortes
- Fácil de desarmar y limpiar
- Incluye raspador gratis. Redondeado para raspar eficientemente los bordes de la taza



MANDOLINA DE 3 CUCHILLAS

747199

- Viene con 3 cuchillas para cortar de 5 maneras diferentes y un grosor ajustable
- Tiene un corte de rizado, de malla, en fosforo, corte chip julianas y rallado
- Manijas suaves son fáciles de agarrar y antideslizantes



PASAPURE FIBRA DE VIDRIO

7112305

- Hecho en fibra de vidrio
- Resistente al calor hasta 250°C
- es seguro para utensilios de cocina antiadherentes
- Aptas para lavavajillas





DESHIDRATADORES

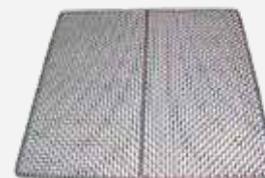
Excalibur



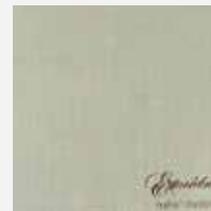
Modelos con timer:
[3526TB](#) - 5 bandejas
[3926TB](#) - 9 bandejas

Modelo sin timer:
[2517322698](#) - 5 bandejas

- Diseño de caja cuadrada que brinda el máximo espacio y eficiencia en el secado
- Sistema de secado patentado Paralex® calienta y seca de manera uniforme en todas las bandejas
- Termostato patentado HYPERWAVE™ ajusta la temperatura
- Timer (opcional) configurable
- Bandejas extraíbles en acero inoxidable, aptas para lavavajillas



SSTRAY - Bandeja en malla de acero



Tapetes de silicona antiadherente:
[PFU14](#) - Paraflexx™ de 14" x 14"
[PPF14](#) - Paraflexx™ ultradelgado de 14" x 14"



True®

REFRIGERADORES
LINEA HOGAR TRUE®

DÚPLEX (REFRIGERADOR / CONGELADOR)

[TR-42-SBS-SS-B](#)

Consumo anual de energía:
562 KW/h

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable
- Sistema de refrigeración por aire forzado que permite un adecuado flujo de aire y temperatura uniforme para mantener los alimentos frescos
- Antibacterial, higiénico, fácil de limpiar y no retiene olores
- 2 puertas solidas con mangos tubulares
- Luz LED

Alto: 2082 mm
Ancho: 1067 mm
Fondo: 709 mm



REFRIGERADOR BAJO MESA

[TUR-24-R-SG-B](#)

Consumo anual de energía:
340 KW/h

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta de vidrio con protección UV y bisagra derecha
- Luz LED TriLumina® patentada

Alto: 900 mm
Ancho: 590 mm
Fondo: 590 mm



REFRIGERADOR PARA VINOS

[TWC-24DZ-R-SG-B](#)

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable
- Puerta de vidrio con protección UV y bisagra derecha
- 2 zonas independientes con temperatura ajustable y luz LED TriLumina® patentada

Alto: 900 mm
Ancho: 590 mm
Fondo: 590 mm





Refrigeración comercial redefinida
para el hogar.

True®



TOTAL NUTRITION CENTER®

[5200ST-BK](#) - Negra / [5200ST-RD](#) - Roja
[5200ST-SS](#) - Acero inoxidable

Vitamix® Total Nutrition Center® le permite realizar más de 50 tareas en la cocina de una forma sencilla, rápida, y con mejores resultados que los que se pueden alcanzar de cualquier otra manera.

1. **Vaso apilable en copoliéster:** no contiene BPA. El recipiente patentado de alto impacto es transparente para poder visualizar los ingredientes mientras se lo utiliza. Capacidad: 64 oz.
2. **Herramienta aceleradora:** la velocidad variable y la herramienta aceleradora permiten procesar fácilmente los ingredientes
3. **Potente motor de 2 caballos de fuerza:** permite una rápida y eficiente capacidad para hacer purés, triturar, picar y mucho más!
4. **Control de velocidad variable:** permite controlar con facilidad los ingredientes densos
5. **El acoplamiento de la base al motor es metal con metal:** diseñado especialmente para un proceso cuidadoso y máxima durabilidad



- La caja contiene:
- Vaso de 2 litros en copoliéster de alto impacto, equipado con cuchilla húmeda y tapa de goma
 - Herramienta aceleradora
 - Libro de recetas (varios idiomas)
 - CD interactivo con recetas en vivo
 - Manual del usuario (varios idiomas)

CAPACIDADES ASOMBROSAS

- Mezclar, frapear, preparar smoothies, sopas y salsas
- Picar,
- Amasar
- Moler
- Batir; hacer purés, dips y adobos
- Cocinar

VAPORIZADORES DE LECHE



VAPORIZADOR DE LECHE CALIENTE

THE MINI

- Produce 4 tazas de leche en caliente
- Perfecta para mezclar chocolate, aperitivos, salsas, café espresso
- Temperatura caliente
- Construcción en acero inoxidable



VAPORIZADOR DE LECHE FRÍA / CALIENTE

GOURMET

- Produce 6 tazas de leche en caliente o fría
- Perfecta para mezclar chocolate, aperitivos, salsas, café espresso, jugos, cremas, batidos, etc.
- Construcción en acero inoxidable
- Automático





ACCESORIOS DE COCINA



JUEGO DE 3 CUCHARAS DE MADERA

[1130780](#)

Para saltear, servir, revolver y mezclar fácil y rápidamente nada mejor que una cuchara grande. Este juego de cucharas de madera sólida de una pieza te ofrece tres tamaños diferentes para que puedas usarlas en todas tus preparaciones, en especial aquellas realizadas en utensilios antiadherentes.



TAZA MEDIDORA AJUSTABLE DE 2 TAZAS

[1250080](#)

Si eres amante de la pastelería, la repostería y la panadería sabes de la importancia de contar con tazas medidoras que te permitan establecer las cantidades exactas de ingredientes líquidos, pulverizados y sólidos, e incluso de aquellos que son pegajosos.



DISPENSADOR DE JABÓN EN ACERO INOXIDABLE

[13144000](#)

Este presenta un mecanismo de dispensación fácil: una pulsación con una mano de su botón superior arroja fácilmente el detergente y su boquilla extendida lo dosifica eficientemente sobre la esponjilla o directamente en el fregadero. Su base antideslizante lo mantiene estable.



RECIPIENTE DE COMPOSTAJE COLOR CARBÓN

[13295900](#)

Cuenta con paredes interiores lisas que evitan que se acumulen alimentos y líquidos, y su fondo contorneado y tapa extraíble hacen más sencillo el vaciado. El asa giratoria te facilita el transporte.





Servicio Técnico

DAMOS VALOR A SU
INVERSIÓN
CON LOS MEJORES
EQUIPOS DEL MUNDO
BRINDÁNDOLE SERVICIO PROFESIONAL
y stock de repuestos



Trabajamos en pro de mantener sus equipos en óptimas condiciones para su operación.





- ⚙️ Repuestos originales de fábrica
- ⚙️ Servicio técnico preventivo
- ⚙️ Servicio técnico correctivo
- ⚙️ Soporte técnico
- ⚙️ Técnicos profesionales
- ⚙️ Certificados y especializados



Agenda tu servicio



Cel: 313 433 82 88

centrodeservicio@industrialtaylor.net

www.itservitec.com.co

¿CONOCES NUESTRO INGREDIENTE SECRETO?



INGRESA A NUESTRO
SITIO WEB

+57 3134338299

@industrialtaylorsas

@industrialtaylor

industrialtaylorcolombia

TV. 93No51 - 98 ED 3 ParQue EmPresarial Puerta del Sol Bogotá D.C. . Colombia (60) + 1 3578400

www.industrialtaylor.com.co





CATÁLOGO VIRTUAL

 **Industrial Taylor**

www.industrialtaylor.com.co

TV. 93No 51-98 ED 3 Parque Empresarial Puerta del Sol

Bogotá D.C. 11 11001 Colombia (60) + 1 3578400

Santanderes: 313 433 8275 - **Eje cafetero:** 313 433 8275 - **Barranquilla:** 321 466 2381

Medellín: 320 498 1774 **Cali:** 310 852 4188 **Boyacá:** 310 696 7520 **Cartagena:** 310 322 3191